

Lebrun (04). Nouveau manuel complet du charcutier, du boucher. 1869.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

*La réutilisation non commerciale de ces contenus est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source.

*La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service.

Cliquer [ici](#) pour accéder aux tarifs et à la licence

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

*des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

*des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter reutilisation@bnf.fr.

ENCYCLOPÉDIE-RORET.



CHARCUTIER

BOUCHER

ET

ÉQUARRISSEUR



✓
2733
M. L. 5.

ON VEND SÉPARÉMENT :

Tableau figuratif des diverses Qualités de Viande de Boucherie. Planche coloriée. 5 75 c.

Tableau figuratif des Manicements et des Coupes des Animaux. Planche noire. 25 c.

EN VENTE A LA MÊME LIBRAIRIE :

Manuel des Conserves alimentaires, contenant l'histoire, la composition et les moyens de reconnaître les falsifications des substances alimentaires, par M. W. MAIGNE. 1 fort volume. 3 fr. 50

Manuel du Cuisinier et de la Cuisinière, à l'usage de la ville et de la campagne, par M. CARDELLI. 1 gros vol. de 464 pages, orné de figures. 2 fr. 50

Manuel du Pâtissier et de la Pâtissière, ou Traité complet et simplifié de Pâtisserie de ménage, de boutique et d'hôtel, par M. LEBLANC. 1 vol. 2 fr. 50

Le Cordon bleu, Nouvelle cuisinière bourgeoise, rédigée et mise en ordre alphabétique, par M^{lle} MARGUERITE. 13^e édition, augmentée de nouveaux menus appropriés aux diverses saisons de l'année, d'un ordre pour les services, de l'art de découper et de servir à table, d'un traité sur les vins et des soins à donner à la cave, etc., ornée d'un grand nombre de vignettes intercalées dans le texte. 1 volume in-18 de 250 pages. 1 fr.

MANUELS-RORET

NOUVEAU MANUEL COMPLET

DU

CHARCUTIER

DU BOUCHER

ET DE

L'ÉQUARRISSEUR

TRAITANT

DE L'ÉLEVAGE DU PORC

et contenant

LES MEILLEURES MANIÈRES DE TUER ET DE DÉPECER
LE PORC, LE BOEUF, LE VEAU, LE MOUTON ET LE CHEVAL,
ET D'EN APPRÊTER LES MORCEAUX POUR LA CONSOMMATION

SUIVIS DE

Considérations pratiques sur le rendement des Animaux équarris
et sur l'utilisation des Débris d'équarrissage;

PAR MESSIEURS

LEBRUN ET W. MAIGNE

NOUVELLE ÉDITION, TRÈS-AUGMENTÉE

ET ACCOMPAGNÉE DE DEUX PLANCHES.

PARIS

LIBRAIRIE ENCYCLOPÉDIQUE DE RORET

RUE HAUTEFEUILLE, 12.

Droits de reproduction et de traduction réservés.

1869

AVIS.

Le mérite des ouvrages de l'**Encyclopédie-Roret** leur a valu les honneurs de la traduction, de l'imitation et de la contrefaçon. Pour distinguer ce volume, il porte la signature de l'Editeur, qui se réserve le droit de le faire traduire dans toutes les langues, et de poursuivre, en vertu des lois, décrets et traités internationaux, toutes contrefaçons et toutes traductions faites au mépris de ses droits.

Le dépôt légal de cet ouvrage a été fait dans le cours du mois d'avril 1869, et toutes les formalités prescrites par les traités ont été remplies dans les divers Etats avec lesquels la France a conclu des conventions littéraires.



NOUVEAU MANUEL COMPLET

DU

CHARCUTIER

NOTICE HISTORIQUE SUR LE PORC

SON EMPLOI DANS L'ALIMENTATION ET DANS
L'INDUSTRIE.

Le cochon est tout à fait classique; les anciens le sacrifiaient à Cérès, déesse des moissons. Dans l'île de Crète, on le regardait comme sacré, et on l'honorait comme tel. Il était aussi fort considéré à Rome, mais non pas religieusement : l'on s'y occupait particulièrement de l'art d'élever et d'engraisser les porcs, art que les auteurs latins d'économie rustique désignent sous le nom de *porculatio* : les lettres de noblesse de la charcuterie datent de loin, comme on le voit. La sensualité dans ce genre augmenta graduellement; et, sous les empereurs, le luxe de la glotonnerie fut porté à l'excès le plus dispendieux et à la cruauté la plus horrible. Les riches Romains avaient deux manières de préparer le co-

chon. La première consistait à servir l'animal entier, et cuit de telle sorte, qu'un côté en était bouilli et l'autre rôti, sans que ces deux genres de cuisson se confondissent. La seconde façon était dite à la *Troyenne*, parce qu'elle figurait le cheval de bois, entré frauduleusement dans Troie : le cochon, vidé et cuit délicatement, était rempli de grives, de becs-figues, d'huitres et d'une grande quantité d'oiseaux et de poissons rares et précieux, arrosés de vin et de jus exquis. Cette préparation était si onéreuse, qu'elle ruina plusieurs citoyens, et devint le motif d'une loi somptuaire. Mais qu'était cette prodigalité insensée auprès des barbaries que l'on mettait en usage pour satisfaire sa gourmandise ? Tantôt on foulait aux pieds une truie prête à cochonner, et on la faisait souffrir des tortures effroyables pour rendre sa chair plus délicate, ainsi que celle de ses petits ; tantôt on passait des fers rouges dans le corps de l'animal vivant..... Mais détournons nos regards de ces souvenirs abominables.

Dans les Gaules, le porc était la nourriture la plus générale et la plus estimée. En voici plusieurs preuves. La loi *Salique* traite plus longuement du pourceau que de tout autre animal ; un chapitre entier y est employé à disposer des réglemens contre le vol du porc (*De furtis porcorum*). La principale dot des églises consistait dans la dîme des cochons ; les plats destinés à en servir la chair avait un nom particulier, ils s'appelaient *baccon* ou *bacconique*, de l'ancien mot *bâco* ou *bâcon*, qui signifie porc engraisé. Il n'é-

tait permis, en Egypte, de manger du porc qu'une fois l'année, au jour de la fête de la lune; aussi les Egyptiens en sacrifiaient-ils à l'envi un grand nombre à cette planète. Le cochon n'est pas moins en honneur chez les peuples modernes. Le goût des Allemands pour le lard passe presque en proverbe. En Espagne, le saucisson (*chorizo*) est un mets national; en France, en Angleterre, on ne peut convenablement fêter le carnaval sans cochonnailles, qui sont aussi la base des repas publics. En Irlande, le porc mérite bien plus encore de fixer notre attention, car il est à la fois l'ami et le soutien du pauvre habitant; il partage avec lui sa hutte, ses pommes de terre, et lui offre ensuite la seule nourriture agréable et fortifiante que le malheureux puisse avoir.

Il est à remarquer que la Providence a voulu que plus les animaux sont utiles, plus ils soient faciles à élever et à nourrir : tels la vache, la poule, et spécialement le porc. Jamais animal ne mérita mieux que lui le nom d'*omnivore*; car non-seulement il mange de toute sorte de fourrages, grains, légumes, fruits, chairs, mais encore il ramasse les objets de rebut des autres commensaux de la ferme : il vit de leurs restes; il ne dédaigne même pas les plus dégoûtantes ordures. Son utilité égale cette extrême facilité à se trouver des aliments. Qui ne sait de quelle ressource la viande de porc est dans les campagnes? Tout est relatif alors que les légumes secs constituent en hiver toute la nourriture des paysans. Comme ils se trouvent heureux de pouvoir y ajouter aux bons

jours un morceau de lard ou une tranche de jambon ? Le cochon sert à la fois de nourriture fondamentale et d'assaisonnement à toute autre nourriture. Le riche lui doit le moelleux, la variété, le luxe même de ses mets ; le pauvre, l'unique agrément de sa table : il n'est pas une seule partie du porc dont on ne tire parti. Un proverbe populaire dit *que tout en est bon, depuis les pieds jusqu'à la tête*, et le proverbe a bien raison.

Ce n'est pas assez que toutes les parties du porc, même les plus dégoûtantes et celles que l'on jette ordinairement chez les autres animaux, nous offrent des mets variés et savoureux, tous les débris de cet animal ont une utilité spéciale, et servent efficacement dans un grand nombre d'arts.

Usages du porc. — L'agriculture réclame son fumier pour engraisser les terres sèches et légères désignées à tort sous le nom de *terres froides* ; on le mêle quelquefois avec du fumier de vache. Les serruriers, les charrons et carrossiers emploient le saindoux à faire du vieux-oing avec lequel ils graissent les pièces de fer qu'ils confectionnent.

La vessie de porc, gonflée et séchée, guérit les brûlures : c'est pour cela qu'on la conserve chez les charcutiers et les habitants de la campagne ; il suffit d'envelopper la partie affectée avec un morceau de la vessie : elle sert aussi de sac pour enfermer la présure avec laquelle on fait prendre les fromages.

Aux Etats-Unis, on tanne la peau du porc ; elle exige un peu plus d'écorce et de tan que les autres peaux, à cause de sa dureté naturelle. On en fait des cribles, des selles, des harnais, de très-bonnes semelles ; on la prépare aussi comme la peau de chèvre pour souliers ; elle dure une fois plus. En Espagne, la peau du cochon sert à faire des outres pour mettre le vin. Ses soies font une foule de brosses et de pinceaux qui servent aux peintres, aux badigeonneurs, aux décrotteurs, aux cordonniers, et aux lapidaires pour polir les diamants.

A la campagne, et chez les blanchisseurs, la mâchoire du cochon se conserve pour aider à bien couler la lessive. On la pose au fond du cuvier auprès de l'ouverture, de manière qu'elle soutienne le bouchon de linge qui laisse à moitié couler l'eau. Le lard grillé sert d'appât pour prendre les souris. La couenne et le vieux lard servent à graisser les dents de scies, et les spirales des vrilles et des vis. La médecine vétérinaire fait usage du saindoux, pour accélérer la suppuration des tumeurs, panser certaines plaies, composer divers onguents, etc. (Voyez *Manuel du Bouvier et du Zoophile, de l'Encyclopédie-Roret*).

En Ecosse, surtout dans le Murrayshire, on voit souvent atteler à la même charrue un petit cheval, un âne, et un porc ; ce dernier animal tire et labour avec les deux autres. Une loi spéciale de Moïse défendait de pareilles associations dans la culture des terres. C'est en effet le signe évident d'une agriculture misérable, mais c'est encore un service que peut rendre le porc.

C'est à son odorat que nous devons la découverte des truffes ; il les a trouvées en fouillant la terre.

L'économie rurale et domestique trouvent donc dans le cochon une de ses plus précieuses ressources ; une multitude d'arts se servent avantageusement de ses débris ; l'histoire naturelle s'est occupée avec intérêt d'un animal aussi recommandable, et nous commencerons notre travail par des observations sur la conformation, les mœurs et les différentes races de porcs.

PREMIÈRE PARTIE.

ÉLEVAGE DU PORC.

CHAPITRE PREMIER.

Conformation, mœurs, races des porcs.

Conformation du porc. — Le pourceau, porc ou cochon, est un mammifère omnivore de l'ordre des pachydermes (à peau dure); la tête ou hure s'allonge et forme un long museau, appelé groin; la partie postérieure du crâne est fort élevée; le groin s'amincit et se partage pour former les mâchoires; tronqué à son extrémité, il est terminé au devant de la mâchoire supérieure par un cartilage plat, arrondi, nu, marqué de petites pointes; ce cartilage débordé par les côtés et surtout par le haut la peau de la mâchoire, c'est le boutoir; il est percé par les deux ouvertures petites et rondes des narines, entre lesquelles est renfermé dans le milieu du boutoir un petit os qui sert de base et de point d'appui à cette partie. La lèvre inférieure est plus courte et plus pointue que la lèvre supérieure; les mâchoires très-dilatables, ont quarante-sept dents, six incisives, deux canines, quatorze molaires, sept de chaque côté des mâchoires. Les six incisives de la mâchoires supérieure ne sont pas tranchantes

comme celles d'en bas, mais longues, cylindriques, émoussées à la pointe, en sorte qu'elles forment un angle droit avec celles de la mâchoire inférieure, et ne s'appliquent que très-obliquement les unes sur les autres. Une singularité remarquable, c'est que de ces dents incisives de la mâchoire supérieure, les deux du milieu ne se touchent que par leur extrémités, et sont fort éloignées l'une de l'autre à leur racine. Les quatre dents canines se nomment crochets ou défenses; les verrats seuls en sont pourvus, car la castration enlève ces dents aux cochons proprement dits.

Excepté le boutoir, le groin, les onglons antérieurs et postérieurs, toutes les autres parties du porc portent le nom des parties correspondantes du cheval; garrot au bas de la partie postérieure du cou; encolure, poitrail au-dessous de cette partie; chanfrein au-dessus du boutoir, ars, châtaigne jusqu'à l'avant-bras; genou, canon, boulet, tendon, ars de derrière, cuisse sur le haut du jambon, côtes à mi-ventre, flancs, dos, etc. Les cochons naissent avec la queue basse; et ce n'est qu'à six semaines qu'elle se relève et se contourne à droite ou à gauche; ils la remuent presque continuellement, et c'est un indice de bonne santé.

On ne voit point de poitrail au porc, tant le col est court et la tête basse, les jambes de devant sont basses également, tandis que celles de derrière sont plus élevées, ce qui contribue à rendre cet animal lourd, raide et d'une figure désavantageuse. Les pieds ont quatre doigts; les

doigts du milieu, placés en avant, sont plus longs que les deux autres, et ont un sabot pointu, en corne, qui porte sur la terre. Les pieds ou ergots de derrière (onglons postérieurs), ont aussi une corne semblable à celle du sabot ; le sabot des deux sortes d'onglons s'arrache quand on brûle les porcs. Quelques auteurs, qui ont écrit sur le pourceau en différents temps, parlent de cochons solipèdes ou à pied d'une seule pièce. Aristote dit qu'il s'en trouvait en Illyrie et en Pénionie ; Gessner prétend en avoir vu en France et en Angleterre ; et Linnée raconte qu'ils abondaient autrefois en Suède, particulièrement aux environs d'Upsal.

Le pelage du porc consiste en une espèce de poils droits, pliants, d'une nature presque cartilagineuse que l'on nomme *soies*. Ces soies forment une crinière épaisse sur le sommet de la tête, le long du cou, le garrot et le corps, jusqu'à la croupe ; elles se divisent à l'extrémité en plusieurs filets de six à huit lignes de longueur ; on peut, en les écartant, fendre chaque soie d'un bout à l'autre. Au-dessous de la mâchoire inférieure est une verrue qui donne naissance à cinq ou six soies : nous verrons que cette disposition est la source d'une des maladies du cochon. Le groin, les oreilles, les côtés de la tête, le ventre, le tronçon de la tête, sont presque nus, et le peu de soies que portent ces parties sont beaucoup plus courtes.

La manière particulière dont est disposée la graisse de cochon est semblable à celle des cétacés, qui est seulement plus huileuse. Dans tous

les autres animaux la graisse se trouve entre les muscles, tandis que dans le porc elle forme un amas particulier qui tapisse l'intérieur du ventre : c'est la panne ; et une couche continue entre la chair et la peau, c'est le lard. La langue est semée de petits grains blancs, et le palais traversé par plusieurs sillons larges et profonds. L'estomac est fort ample ; une membrane ridée en tapisse une partie, le reste est revêtu d'un velouté très-sensible ; le grand cul-de-sac de cette partie se prolonge en haut, se recourbe et se termine en forme de capuchon. Les intestins sont fort grands ; le colon fait plusieurs circonvolutions avant de se joindre au *rectum*. On voit que le porc est conformé pour être glouton. Le foie a quatre lobes égaux ; la vésicule du fiel est oblongue ; la rate, très-longue, a trois faces longitudinales ; le cœur, placé obliquement, se montre plus ou moins allongé et pointu ; les organes sexuels mâles sont très-développés.

Mœurs du porc. — Le porc, remarquable par sa conformation, ne l'est pas moins par ses habitudes, sa lasciveté et sa gourmandise. Quoique sa saleté soit passée en proverbe, il est faux qu'il se plaise dans l'ordure ; il est à cet égard comme les autres animaux, même les plus propres ; car la vache se couche sur sa bouse, le cheval et la chèvre se tiennent sur leur crottin, sans que pour cela on les ait taxés de malpropreté. S'il mange les ordures, les chiens l'imitent, et la propreté des bêtes ne consiste point dans le choix de leurs aliments. Le porc se frotte après les pierres et le

bois, il se baigne souvent ; s'il se vautre dans la boue, c'est pour se débarrasser de la vermine qui le ronge, ou pour calmer ses mouvements convulsifs lorsqu'il est en chaleur. Lorsqu'on le fait habiter sous les hangars, dits *toits à porcs*, dont nous parlerons plus tard, on l'habitue aisément à déposer son fumier dans une petite cour voisine. Loin que la saleté lui plaise et lui convienne, non-seulement le porc n'engraisse jamais bien quand il est tenu malproprement, mais encore il contracte la ladrerie, maladie qui l'affaiblit, le désorganise et finit par lui donner la mort.

Quant à leur glotonnerie, elle est on ne peut mieux constatée : jamais les cochons ne sont rassasiés ; ils mangent goulûment, ou plutôt ils dévorent ; leur tête, toujours baissée, cherche continuellement des aliments : s'ils boivent ou mangent plusieurs ensemble dans la même auge, ils se battent, crient, excluent les moins forts et les blessent quelquefois ; on est obligé de séparer les jeunes cochons des plus âgés, lorsqu'on apporte la mangeaille, parce ces derniers les estropieraient pour tout avaler. Si la mère n'était point attachée quand on apporte la boisson de ses petits, elle les écarterait et se dépêcherait de se l'approprier. Sur la fin de l'engrais, lorsqu'ils ne peuvent plus se mouvoir, qu'ils ont perdu l'usage de tous leurs sens, ils mangent encore ; ils mangent jusqu'au dernier moment ; dès qu'ils laissent leur mangeaille, ils sont près de mourir. La truie mange l'arrière-faix, et quelquefois aussi les petits ;

quant au verrat, si on le laissait près d'eux, il les dévorerait constamment.

Le verrat est un sanglier domestique; aussi, à dix-huit mois, commence-t-il à devenir méchant, et à deux ans il est toujours dangereux et féroce. Il est alors si éloigné du caractère mou et tranquille que la castration donne au cochon, qu'à la glandée on mène toujours un verrat comme un gardien sûr contre les loups. Quand il y a plusieurs verrats dans le troupeau, qu'ils se battent entre eux, ou qu'un seul verrat entre en fureur, le gardien n'a d'autre ressource que de grimper rapidement sur un arbre; mais ces cas sont extrêmement rares. La disposition de la truie à manger le délivre n'annonce point de férocité, puisqu'elle partage cette habitude avec toutes les femelles des animaux sauvages et domestiques, carnivores ou herbivores, même les plus pacifiques.

La glotonnerie du porc fait présumer combien il doit être lascif. En effet, il l'est à l'excès; il peut s'accoupler à huit ou neuf mois: le verrat peut suffire à vingt truies, et sa luxure le rend presque habituellement furieux. La truie est aussi presque toujours en chaleur; quoique pleine, elle recherche le mâle: à peine a-t-elle mis bas qu'elle le désire. Si elle n'est pas satisfaite, elle s'agite convulsivement, se vautre dans la boue, et répand une liqueur blanchâtre; dans ces sortes d'accès elle souffre les approches d'un mâle d'une autre espèce, tel que le chien: on est obligé de l'attacher séparément, ou de l'isoler des autres

cochons, parce qu'elle les tourmenterait et les blesserait.

Parlons maintenant des bonnes qualités de ces animaux, que leur forme ignoble et leurs dégoûtantes habitudes ont fait calomnier. Les porcs ne sont pas aussi stupides qu'on le croit généralement. La truie, quoique mal nourrie, prend un soin particulier de ses petits; aux champs elle se retourne à chaque instant pour voir s'ils la suivent; elle leur fait part des racines qu'elle trouve en fouillant dans la terre : sont-ils éloignés un peu, elle les attend avec complaisance; jettent-ils un cri, l'inquiétude la saisit; veut-on en enlever un, elle s'élance pour le défendre, et son courage va jusqu'à la fureur. Le danger passé, elle rassemble sa famille, et s'il lui manque quelque cochonnet elle en fait la recherche avec un empressement, une angoisse, dignes du plus vif intérêt. Le premier usage que les cochonnets font de leur existence est de se traîner à la tête de leur mère souffrante, de la frotter de leur boutoir, comme s'ils voulaient la dédommager par leurs caresses des douleurs qu'ils viennent de lui causer. Après cela ils vont chacun chercher un mamelon qui devient leur domaine. Jamais ils ne se disputent pour s'exclure les uns les autres; et si quelqu'un de la troupe vient à manquer, la mamelle qui le nourrissait ne tarde point à se dessécher et se tarir.

Bien que le pourceau n'ait aucune sensibilité dans le goût et dans le tact; que la rudesse de son poil (si bizarrement nommé soie), la dureté

de sa peau, influent beaucoup sur son naturel, il est susceptible cependant de ressentir les impressions de l'atmosphère ; car, à l'approche d'un orage, effrayé, il quitte les champs et le troupeau de vaches ou de brebis auquel on l'adjoint souvent. Il court de toutes ses forces, toujours criant, sans se détourner ni s'arrêter, jusqu'à ce qu'il soit parvenu à la porte de son étable, qu'il reconnaît très-bien ; il donne aussi des signes de docilité, d'intelligence ; il distingue les personnes qui le traitent bien, il est même capable de s'attacher à elles, et le savant Parmentier assure en avoir vu de caressants. Il est superflu d'ajouter que ces témoignages de reconnaissance sont lourds, contraints et grotesques ; mais ils n'en sont pas moins intéressants aux yeux de l'observateur philosophe.

Races de porcs. — Les nombreuses races du porc, depuis le sanglier, souche de l'espèce, jusqu'aux variétés les plus éloignées, vont nous occuper successivement ; nous parlerons en détail des conquêtes qu'a faites l'économie rurale par le croisement de diverses races, et nous engageons les cultivateurs à renouveler ces tentatives toujours profitables. Des agronomes éclairés et philanthropes, sachant quelles ressources l'éducation bien entendue du porc offrirait au pauvre cultivateur, et combien cette branche de commerce, convenablement cultivée, répandrait d'abondance dans le pays, se sont souvent et spécialement occupés de cet objet. La Société d'Agriculture de Paris avait, en l'an VII, proposé un

prix de 600 fr. au mémoire qui résoudrait le mieux les questions suivantes : « Quelle différente race de porcs convient mieux à chaque département ? Quelle race devient plus grosse et engraisse plus rapidement ? Quel croisement serait plus avantageux entre ces races et les races étrangères ? » Le prix qui devait être décerné en l'an x n'ayant pas été remporté à ce terme, la société le prorogea jusqu'à l'an xiii. La société ne pouvant encore à cette époque décerner le prix, retira le sujet : quelques médailles d'or furent données à divers mémoires à titre d'encouragement. Ces mémoires contenaient des renseignements précieux, quoique imparfaits. Plus récemment encore, la Société d'Acclimatation a fait de nombreux essais pour introduire de nouvelles races et améliorer les anciennes.

L'auteur allemand du *Parfait Porcher*, les recherches de l'Anglais Arthur Young, prouvent combien cet objet paraît digne d'intérêt aux agronomes des contrées les plus doctes de l'Europe. Enfin, l'excellent travail de M. Viborg, professeur de l'école vétérinaire de Copenhague, ne laisse plus rien à désirer sur cette matière. C'est d'après ce mémoire que j'indiquerai les nombreuses races du porc, et les produits nouveaux obtenus par de sages croisements. J'y adjoindrai aussi un article de Parmentier extrait du nouveau *Cours complet d'Agriculture du XIX^e siècle* (1).

(1) *Nouveau Cours complet d'Agriculture du XIX^e siècle*, contenant la grande et la petite culture, l'économie rurale domestique, la médecine vétérinaire, etc., par les Membres de la section

Le sanglier se présente d'abord comme type et souche de l'espèce.

Sanglier, ou porc sauvage.

Le sanglier diffère du porc domestique par quelques caractères extérieurs, mais il lui ressemble par la conformation interne et même par les habitudes, à part l'influence qu'exerce l'état de domesticité chez le dernier.

La tête du sanglier est plus allongée que celle du porc; la partie inférieure du chanfrein se montre plus arquée; les défenses sont plus grandes, les oreilles plus courtes et un peu plus arrondies. Les soies, également plus courtes, sont plus implantées dans la chair; la queue, moins longue, demeure droite et ne se contourne jamais comme celle du porc. On voit entre les soies, selon les degrés de l'âge, une espèce de poil doux et frisé, jaunâtre, cendré ou noirâtre, ce qui fait que le pelage du sanglier ne paraît pas dur et plat comme celui du cochon. Même avant la naissance, dès que le poil commence à venir au fœtus, le sanglier est rayé de bandes longitudinales, alternant du fauve clair au fauve blanc, sur un fond blanc, brun et fauve; le jeune sanglier, appelé *marcassin*, porte, pendant six mois, ce premier poil, que les chasseurs nomment la *livrée*. Adulte,

d'Agriculture de l'Institut de France, etc. Nouvelle édition revue, corrigée et augmentée. 16 vol. in-8, de près de 600 pages chacun, ornés de planches en taille-douce. Au lieu de 120 fr, 32 francs.

le sanglier a le groin, les oreilles, le bas des jambes, la queue, entièrement noirs; sa tête est couverte d'un mélange jaune et blanc, et l'on y voit de temps en temps une teinte noirâtre; les soies du dos sont serrées, courbées en arrière et d'un brun roux; une nuance blanchâtre paraît sur le ventre et les flancs. De trois à cinq ans, les sangliers ont les défenses fort tranchantes; après cet âge elles se courbent et coupent encore plus profondément; les chasseurs donnent alors à ces terribles animaux l'épithète de *mirés*.

Le sanglier se plaît dans les forêts humides et profondes, il y demeure pendant le jour couché dans les endroits marécageux; la place qu'il occupe se nomme *bauge*, et sert à le reconnaître, comme nous le verrons bientôt. Il sort le soir des bois, et va chercher sa nourriture dans les champs, les jardins voisins, et surtout les vergers et les vignes; il est omnivore comme le porc, comme lui, il est friand de fruits, de glands et de céréales; il aime à se vautrer dans les mares: c'est, en termes de chasseur, *prendre le souil*. Il fouille la terre avec son boutoir plus profondément que le porc, car les trous (nommés *boutis*) qu'il fait servent à donner aux chasseurs la juste mesure de sa tête; il la fouille toujours en ligne droite, et jamais, comme le cochon, de côté et d'autre. Les sangliers crient peu; mais lorsqu'ils sont surpris ou effrayés, ils soufflent avec violence; ils émigrent à la fin de l'automne, et il n'est pas rare alors de les voir traverser les fleuves et les grandes rivières à la nage.

L'époque du rut est ordinairement au mois de décembre : c'est un temps de combats furieux entre les mâles. La femelle, appelée *laie*, porte pendant quatre mois huit ou neuf petits, pour lesquels elle montre beaucoup d'attachement. Les sangliers vivent de vingt-cinq à trente ans. De six mois à un an, les chasseurs les désignent sous le nom de *bête rousse* ; entre un an et deux, la *bête rousse* devient *bête de compagnie* ; après deux ans, c'est un *ragot* ; à trois ans c'est un sanglier à son *tiers an* ; à quatre ans, un *quartanier* ; plus vieux, c'est un *porc entier* ; très-avancé en âge, le sanglier reçoit le nom de *solitaire*, et *vieil ermite*. On reconnaît l'âge du sanglier par l'empreinte qu'il laisse sur sa bauge, son souil, qui représentent la grosseur de son corps ; les boutis, qui sont plus ou moins gros selon les années, annoncent aussi si l'animal est *bête rousse*, *ragot*, *quartanier*, etc. Les *laissées* ou fientes, plus ou moins grosses selon l'âge, servent aussi à le faire reconnaître.

Les traces des pas servent à distinguer le sexe de l'animal. Le sanglier a les pinces plus grosses, la sole, les gardes, le talon plus larges, les allures plus longues et plus assurées que la laie. Il pose les pieds de derrière en dedans ou en dehors à côté de la trace des pieds de devant, tandis que le porc pose toujours les pieds postérieurs derrière les traces de ceux de devant, et dans la même direction. Le temps le plus dangereux de la chasse au sanglier est lorsqu'il a trois, cinq ans, et quelques années de plus ; lorsqu'il est *porc*

entier, il devient moins redoutable, parce que les défenses recourbées profondément ne sont plus si tranchantes, et ne peuvent agir aisément ; mais il arrive que les vieux sangliers, surtout quand ils ont été chassés, connaissant le besoin de ces armes naturelles, les rompent contre les arbres et les rochers pour les rendre aiguës.

Je donnerai peu de détails sur la chasse du sanglier, chasse onéreuse, qui nécessite un train dispendieux de chiens, de chevaux, et qui fait courir les plus grands dangers ; j'en expliquerai toutefois les divers modes, afin de ne rien laisser à désirer de tout ce qui se rapporte directement ou indirectement à l'animal qui nous occupe.

La manière la plus simple et la plus assurée de chasser le sanglier est la suivante. Quand on a reconnu ses traces dans un endroit, on s'y cache pendant la nuit, en l'attendant avec un fusil à deux coups bien chargé ; puis, lorsque l'animal s'approche et mange paisiblement, on le charge à bout portant. On appelle cela chasser à l'affût. On peut l'attirer dans une clairière, en y jetant du gland quelques jours avant la nuit destinée à la chasse.

La seconde façon de chasser le sanglier consiste à le *traquer*. Pour cela, on entoure de toile une partie de la forêt dans laquelle on l'a reconnu. Cette toile doit être tendue à une certaine distance de la bauge : on raccourcit cette enceinte peu à peu ; les tireurs s'approchent graduellement, et agissent dès qu'ils sont assez rapprochés du san-

glier. Cette méthode sert à prendre des marcassins vivants.

La troisième manière, ou la chasse du sanglier proprement dite, est celle qui exige le plus de frais et entraîne le plus de danger. Il faut avoir une meute nombreuse de chiens dressés à *coiffer le sanglier*, c'est-à-dire à se précipiter hardiment sur sa tête, et à le retenir fortement par les oreilles, malgré les efforts indomptables de l'animal furieux, et ses terribles morsures, jusqu'à ce que les chasseurs l'achèvent avec un fusil à bout portant, ou avec un grand coutelas (1).

Les anciens faisaient une espèce de chasse aux jeunes sangliers ; ils étaient dans l'usage de châtrer les marcassins qu'ils pouvaient enlever, et de les renvoyer ensuite dans les bois, où ces animaux acquéraient de la graisse et un goût exquis ; on les chassait ensuite avec d'autant plus de facilité, que, comme nous l'avons déjà vu, la castration produit la chute des défenses.

La hure est le morceau le plus estimé du sanglier : la cuisse, les côtes, le dos, sont bons aussi, pourvu que l'animal ne soit pas âgé, car autrement sa chair est dure, sèche, pesante. Les marcassins, les sangliers très-jeunes, sont un gibier très-délicat. On coupe les testicules aussitôt qu'il est tué ; sans cette précaution, toute la chair contracterait une odeur infecte, et l'on ne pourrait la manger.

(1) Voir, pour plus de détails, le *Manuel du Chasseur*, de l'*Encyclopédie-Roret*.

Les sangliers se trouvent dans toutes les contrées tempérées de l'Europe et de l'Asie ; on n'en voit cependant ni en Angleterre, ni dans les pays au nord de la mer Baltique. Frédéric I^{er}, roi de Suède, les a introduits dans l'île d'OEland.

Porc de Siam ou porc chinois.

Ce porc est beaucoup plus petit que le porc commun ; il a les jambes courtes, le corps allongé ; ses soies sont peu abondantes, et la partie postérieure du dos est presque nue ; sa queue est courte et pendante ; il est tantôt noir, tantôt gris foncé, à bandes noires sur un fond fauve, presque comme les marcassins ; on le voit très-rarement blanc. Les oreilles sont plus petites, le cou est plus long, plus épais, le boutoir plus court que dans toute autre race ; ce porc n'a pas l'allure pesante, les mouvements contraints, la tournure stupide de l'espèce ; il est vif, propre, gentil, et beaucoup de personnes en font, surtout lorsqu'il est jeune, un objet d'amusement. Il est aussi un objet de lucre ; la femelle est très-féconde, et donne de bons produits dès l'âge de huit mois. La chair de ce porc est plus blanche, plus délicate et moins indigeste que toute autre. Les Chinois, grands amateurs de cochonnaille, en élèvent de nombreux troupeaux ; les derniers navigateurs ont trouvé cette espèce de cochon dans les îles de la mer du Sud.

Cochon de Guinée.

Ce porc n'est pas une espèce particulière, quoi

Charcutier.

3

qu'en disent quelques écrivains; il a plusieurs caractères de ressemblance avec la précédente espèce, dont il me semble une variété. Il a le poil court (le dos en est entièrement dépourvu), roux, brillant, doux et fin; le cou, la croupe, sont seuls couverts de soies un peu plus longues que celle du reste du corps. Cet animal diffère de notre porc français par la tête moins grosse, ses oreilles longues, minces, très-pointues, sa queue longue, dégarnie de poils, et touchant presque à terre.

Cochon commun à grandes oreilles.

Le cochon commun (*sus scrofa domesticus*) diffère de la race sauvage, de la souche même de l'espèce, par de petites défenses, des oreilles longues, pointues, demi-pendantes, par sa couleur blanche jaunâtre, ordinairement sans taches; il est porteur quelquefois de taches noires irrégulières; quelquefois aussi, mais très-rarement, on en voit d'entièrement noirs. Cette race, très-répan due en France, en Allemagne, en Angleterre, n'est ni robuste ni féconde; sa chair est grossière et fibreuse; elle offre diverses sortes d'abâtardissements, parmi lesquelles certaines espèces méritent l'attention des cultivateurs. Quelques-unes de ces variétés, telles que le gros porc anglais, le porc normand, et le porc danois prennent une taille extraordinaire, et produisent beaucoup de graisse et de lard: le premier peut donner jusqu'à 500 et 600 kilogrammes de poids.

Porc de noble.

Cette race nouvelle provient du croisement opéré par M. Kortright, en Angleterre, entre le porc chinois et le cochon sauvage de l'Amérique septentrionale (sanglier européen porté dans ce continent, qui lui a fait subir quelques modifications). Le porc de noble, ou porc noble, est d'une stature peu élevée ; sa hure est courte et pointue, sa nuque bien garnie de soies ; ses oreilles sont petites, courtes et droites ; son cou se montre épais et saillant par le bas ; son corps est allongé, ses jambes sont courtes ; sa croupe longue, large, arrondie, est accompagnée de larges cuisses ; il ressemble beaucoup au cochon de Siam ou chinois : mais il est plus blanc et plus beau, exemple engageant des avantages que l'agriculture trouverait dans les croisements multipliés des espèces.

Cochon anglais-chinois, ou Siam-anglais.

On doit cette race à l'économiste M. Witt, agronome anglais ; elle résulte de l'union du porc chinois et du gros porc anglais. Elle est plus grande que la précédente ; sa hure, droite et fine, est surmontée d'oreilles un peu saillantes et de moyenne grandeur ; son col, épais et rond, garni par le haut de soies touffues, et saillant par le bas ; ses épaules sont larges et fortes ; ses flancs sont larges ; son dos est droit et dépourvu

de poils, caractère de la race chinoise ; sa croupe est longue, arrondie, d'une belle largeur comme le précédent ; son corps allongé est supporté par des jambes courtes ; ses soies sont d'un blanc luisant. Cette race, très-féconde, grandit promptement, et s'engraisse vite, avec facilité.

Porcs danois.

La race du porc danois a deux variétés : une race de grands porcs dans le Jutland, une autre de porcs plus petits dans la Zélande.

Porc du Jutland. — Il a le corps allongé, le dos courbé, les jambes longues ; il est un peu oreillard. Dès la deuxième année, il peut avoir cent à cent cinquante kilos de lard ; aussi l'exportation annuelle de porcs et de lard est-elle l'objet d'un commerce important dans le Jutland. La chair de cette espèce est moins délicate que celle des races obtenues par les croisements précédents.

Porc de Zélande. — Voici quels sont ses caractères distinctifs : petite taille, oreilles courtes et relevées ; corps raccourci, dos fortement garni de soies. Il pèse, dès la seconde année de l'engrais, 50 à 75 kilogrammes ; un peu plus tard, comme porc gras, il va de 80 à 120 kilogrammes de lard. On exporte aussi ses produits.

Porc suédois mi-sauvage.

Cet animal est le métis du gros porc commun et du sanglier de Suède ; il se trouve aussi dans

le Danemark et la Norwège; il tient beaucoup plus du sanglier que du porc. Sa hure large, son boutoir rebroussé, ses oreilles presque relevées, son corps allongé, ses jambes longues, sa démarche hardie, son naturel féroce, semblent le prouver.

Porc de Pologne et de Russie.

Ce genre de porcs est remarquable par sa couleur rousse et sa taille exiguë; ils ne deviennent jamais plus grands que nos marcassins.

Porc pie.

Résultat du croisement du porc domestique avec le cochon de Siam, le porc noir à jambes courtes, ou le sanglier. On trouve abondamment cette race en Allemagne, en Danemark, en Angleterre, et en Bertkshire. Dans cette dernière contrée, les fermiers la préfèrent généralement, parce qu'elle a les os petits et s'engraisse avec promptitude: elle a beaucoup de ressemblance avec le cochon commun.

Porc Turc ou de Mougolitz.

Voici une race de porcs qui vient de la Croatie, de la Bosnie et des provinces voisines de Vienne; on la distingue à ses oreilles courtes, redressées et pointues, à sa hure mince et raccourcie, à ses jambes courtes et fines, à son corps dont la longueur excède à peine la hauteur, à ses soies min-

ces et frisées de couleur gris clair ou gris foncé, rarement noires ; plus rarement encore on voit ce genre de porc d'un pelage rouge-brun. Les cochonnets ou cochons de lait sont gris-blanc ou rouge-brun, avec des raies noires le long de la partie dorsale des côtes. Ce porc, remarquable par sa figure singulière, est très-recommandable par sa facilité à prendre l'engrais ; il lui faut tout au plus la moitié du temps nécessaire à l'engraissement de notre cochon ordinaire, pour atteindre un poids de cent cinquante à deux cents kilos. Comme il est indigène de la Turquie d'Europe, d'où il vient en troupes nombreuses dans la Hongrie et d'autres états d'Allemagne, on le nomme porc turc.

Porc noir à jambes courtes ou porc ras.

Les traits particuliers à cette race sont la couleur noire, les jambes fortes et courtes, la hure raccourcie, la mâchoire épaisse, le front rabougri, le dessus de l'œil marqué de plissements, le cou épais et fort, le corps rond quoique allongé, la peau très-mince, les soies amincies et courtes, ce qui le fait nommer porc ras ; enfin, les flancs presque nus, la queue droite, les oreilles courtes, légèrement pointues et relevées. Cette espèce se rapproche un peu du genre du cochon chinois ; elle est ordinairement noire sans mélange : il y en a toutefois de couleur de feu. L'Espagne, la Calabre, la Toscane, la Savoie, la France méridionale, et plusieurs autres pays d'Europe et cli-

mats chauds d'Amérique, nourrissent cette race, dont la chair est savoureuse et le lard abondant. L'Italie renferme particulièrement une race de cochons ras.

Cochon de Portugal.

C'est la meilleure variété de la race précédente; elle se trouve en Portugal et dans les provinces voisines de l'Espagne; ces porcs fournissent les saucissons renommés dits de Bologne. Une variété de la même espèce se voit à l'ouest de la France; elle en diffère par la quantité du poil, plus fourni et plus long, par la couleur quelquefois tachée de blanc, et par la grosseur un peu plus forte chez le porc français.

Porcs de France.

Les races de cochons français sont des variétés de la race moins forte du porc commun à grandes oreilles (*sus scrofa domesticus*). Ces races sont : 1° une race noire très-commune au sud de la France; 2° une autre race pie, pie noire, pie blanche, au centre et à l'ouest; 3° deux races blanches qui se rencontrent plus au nord. La race de Westphalie et de la Basse-Allemagne est d'une teinte plus brune et d'une taille plus élancée; sa chair est plus ferme et plus délicate que celle des porcs de France. On tire les jambons de Mayence de ces pourceaux de choix. Nous allons décrire ces diverses races en détail.

Cochon de la vallée d'Auge en Normandie.

C'est la race pure du porc. Dans le nord, l'ouest, le centre de la France, elle est ordinairement croisée et forme avec des variétés infinies ce que l'on nomme le porc commun. Cette race pure de la vallée d'Auge a les caractères suivants : tête petite et très-pointue, oreilles étroites, corps long et épais, soies blanches et peu abondantes, pattes minces, ars petits ; elle se nourrit très-bien avec du trèfle, de la luzerne, du sainfoin, en un mot avec des herbages ; elle prend aisément la graisse, et parvient communément au poids de 300 kilogrammes en peu de temps.

Cochon blanc du Poitou.

Voici la deuxième race des porcs de France ; elle forme le contraste plus frappant avec la précédente. La tête est longue et grosse, le front saillant et coupé droit ; les oreilles sont larges et pendantes, les soies rudes, les pieds larges et forts, les ars très-gros ; néanmoins son plus grand poids n'excède pas 25 kilos. Il est à remarquer, à propos de cette circonstance, que les porcs plus petits engraisent beaucoup plus facilement, et pèsent davantage.

Cochon du Périgord.

C'est la troisième race française ; son poil est noir et rude, son cou court et gros, son corps

large et ramassé. Les individus de cette race sont estimés, mais elle donne plus de profit quand on la croise avec la race des porcs du Poitou; ce croisement a donné le porc pie noir ou pie blanc, excellente race, très-répondue dans les provinces méridionales de la France, et que les cultivateurs des diverses parties du pays devraient élever préférablement à toute autre.

Cochon noir à jambes courtes.

Cette race, regardée avec raison comme la meilleure de toutes, est le résultat du croisement des cochons d'Asie avec la grande truie normande; cette espèce de métis a une teinte noire, interrompue par une bande blanche de treize à seize centimètres de longueur, qui ceint la poitrine en arrière du cou. Elle réussit très-bien dans les pâturages, où elle passe une grande partie de l'année, étant moins sensible aux variations de la température que les autres porcs. Il ne reste à la porcherie que les truies qui nourrissent, et les cochons mis à l'engrais, car il est indispensable de renfermer ces derniers.

Porc des Ardennes.

Petits cochons, mais larges, épais, mangeant de tout, devenant parfaitement gras en moins de huit mois d'engrais, et pesant autant que les porcs d'une plus grande stature; leurs jambes sont courtes, leurs oreilles droites, leur groin allongé.

Porc dit de Champagne.

M. Thiébaud de Berneaud, qui a été à même de comparer cette espèce avec la précédente, dit que les cochons champenois sont beaucoup plus gros que les cochons des Ardennes, mais qu'après dix-huit mois d'engraissement ils ne pèsent pas davantage; selon lui, les individus de cette race sont très-sujets aux maladies et difficiles à nourrir; la chair en est peu savoureuse, les oreilles sont tombantes, les jambes hautes, le corps est allongé; c'est vraisemblablement une variété du porc commun à grandes oreilles, que nous avons déjà vu inférieure aux autres races de porcs.

VARIÉTÉS DE L'ESPÈCE PORCINE.

Je pense qu'il est bon d'ajouter à cette description détaillée de la race primitive du porc et de ses dérivés dans l'état domestique, une notice rapide sur quelques-unes de ses variétés encore peu connues, et sur les animaux qui s'y rapportent plus ou moins. Il n'y a nul doute que des navigateurs, des cultivateurs éclairés et persévérants, pourraient, en croisant ces races avec les races de nos climats, obtenir de nouvelles espèces, qui les paieraient au centuple de leurs soins.

Cochon d'Inde ou Babiroussa.

Cet animal va par troupes comme le sanglier, auquel il ressemble beaucoup. Il se nourrit de riz.

et de feuillages, principalement des feuilles du bananier. Il fournit fort peu de lard, mais sa chair est très-délicate ; les Indiens regardent sa graisse comme ce qu'il y a de meilleur. Le babiroussa est fort doux ; mais néanmoins on a peine à le retenir en domesticité.

Sanglier de Madagascar.

Race particulière à cette île ; il se nomme aussi sanglier à masque.

Cochon bas ou Pécari.

Race particulière de l'Amérique, nommé aussi cochon des bois, cochon cuirassé, et mieux *pécari*, ou plutôt *pécaris*, car il y en a de deux espèces. Le pécari, qui a beaucoup de rapport avec le cochon marron (dont nous allons parler), en diffère parce qu'il marche par paire, que sa chair est plus tendre et plus savoureuse, et que la glande fistuleuse qu'il porte, comme lui, vers les hanches, sécrète une humeur d'une odeur analogue à celle du musc. Sa couleur est noire ; aussi l'appelle-t-on encore le cochon noir de Barrère.

Au premier abord, on dirait de forts marcasins ; ils ont un poil épais et raide qui hérissé comme les piquants du hérisson lorsque l'animal est en colère. Ce poil, annelé alternativement de noir et de blanc, produit un pelage tiqueté. Chez les uns, le blanc des anneaux domine au cou, ce qui leur a fait donner le nom de pécari à collier

(*torquatus*); chez l'autre espèce, c'est la mâchoire inférieure et l'extrémité de la supérieure qui sont marquées de blanc, d'où le nom de pécarî labié (*labiatus*). Ces animaux sont propres au Nouveau-Monde, entre les tropiques. On les rencontre dans les forêts du Brésil et de la Guyane par bandes de 1,000 à 1,200, mais toujours les deux espèces séparément, et jamais dans les mêmes bois. Le pécarî est réputé un des meilleurs gibiers de l'Amérique méridionale. Sa chair est, dit-on, de meilleur goût, mais moins tendre et plus sèche que celle du cochon domestique; elle ressemble à la chair du lièvre, et n'a ni lard ni graisse.

Les sauvages et les chasseurs, dans les grands bois, en font une grande consommation et la mangent *boucanée*. Les pécaris ont souvent figuré dans les jardins zoologiques et s'y sont partout facilement reproduits. Leur grand nombre dans les contrées où ils habitent, la facilité de leur transport, et leur peu de valeur sur les marchés de Cayenne et de Rio-Janeiro, devraient permettre de s'en procurer un nombre suffisant pour tenter leur acclimatation en grand. Ils s'apprivoisent facilement, mangent de tout, mais plus particulièrement des herbes et du son. Ils ne fouillent point la terre et vivent en très-bonne intelligence avec tous les animaux de la basse-cour. Quelques tentatives de croisements entre le pécarî et la truie ont été essayées par Buffon et n'ont point réussi, mais ce n'est pas une raison pour ne pas les renouveler. Le pécarî diffère du cochon par une singularité de son organisation : c'est une

poche à parois glanduleuses située sur l'échine du dos, au-dessus de la première ou deuxième vertèbre lombaire, et qui est le siège d'une sécrétion exhalant une odeur désagréable. Il faut avoir soin d'enlever cette poche au moment où l'on vient de tuer l'animal ; car, si l'on attend seulement une demi-heure, toute la chair s'imprègne de cette odeur et n'est plus mangeable : c'est donc un inconvénient facile à éviter.

Cochon marron de la Guyane.

On sait que les Nègres fugitifs reçoivent le titre de marron : les colons ont donné la même dénomination au cochon ordinaire transporté d'Europe en Amérique et devenu sauvage. Cet animal est fort nombreux dans la Guyane : il ressemble beaucoup au porc domestique, mais il a plus de hardiesse et de vivacité ; sa taille est de 65 centimètres de hauteur et d'environ 85 centimètres de long ; sa queue est singulière, car elle est plate, tombante, et représente à son extrémité la pointe d'une langue humaine. Ainsi que le pécari, il a vers les hanches une glande fistuleuse, remplie d'une liqueur odorante, dont la fureur, la crainte ou l'amour, excitent l'émission. Lorsqu'on a tué le cochon marron, il faut se hâter d'enlever cette glande, car son odeur désagréable infecterait toute la chair de l'animal. Cette chair est ferme, délicate, et, ce qui est très-précieux dans un climat brûlant, son saindoux a la propriété de rester figé malgré la chaleur. Ses soies sont d'un brun-noir,

Charcutier.

4

et sa peau est très-rude. Les mœurs des cochons marrons sont remarquables : ils marchent par bandes de quatre à cinq cents. Un chef mâle est à la tête ; il les conduit, donne le signal du départ, des haltes ; il avertit sa troupe du danger, en faisant claquer ses dents ; les femelles et les petits sont placés aux derniers rangs. Ces animaux sont intrépides et redoutables ; ils dévorent les chiens, se font craindre du tigre même, qui n'ose jamais attaquer que les traîneurs, et qui se hâte d'abandonner sa proie et de grimper sur un arbre quand il aperçoit la troupe. Quand un chasseur est hors de leur vue, il peut en tuer jusqu'à trente sans qu'ils songent à se retirer. Dans la saison des pluies, ils habitent les montagnes et se mettent en course immédiatement après les orages ; aussi les Indiens disent-ils que ces animaux craignent le tonnerre. Parvenus au bord des grands fleuves, ils nagent à l'ordre de leur chef, et c'est alors que les naturels du pays, montés sur leurs pirogues, les assomment aisément, sans se donner la peine de les sortir de l'eau, parce que le courant les dépose bientôt après sur le rivage. Quand les troupes de cochons marrons traversent quelque village, c'est une bonne fortune que l'on s'empresse de saisir. L'un des plus anciens historiens de la Guyane, le père Biet, raconte qu'en 1652 ces animaux vinrent à passer devant l'église pendant qu'il disait la messe ; aussitôt tous les assistants se précipitèrent sur leurs traces. Quoique courageux, le cochon marron s'apprivoise avec beaucoup de facilité, et même devient familier jusqu'à l'impor-

tunité. On aurait peu de peine à le soumettre à l'état domestique.

Cochon marin.

Espèce de phoque. Le plan de cet ouvrage ne nous permet pas de nous occuper de ce cétacé. (Voyez le *Manuel du Pêcheur*, ou *Traité général de toutes les pêches d'eau douce et de mer.*)

CHAPITRE II.

Manière de soigner, élever, nourrir et engraisser les cochons.

Ce chapitre s'adresse également au riche propriétaire, qui double ses fonds en faisant engraisser de grands troupeaux de porcs, et au pauvre métayer qui adjoint un ou deux cochons à quelques poules pour assaisonner, pour accroître sa nourriture toujours monotone, et quelquefois insuffisante. Si l'un et l'autre voulaient faire un choix raisonné de leurs élèves, les soigner convenablement, les substantier d'une manière uniforme, se défaire surtout du préjugé trop commun, que la malpropreté est favorable à l'engraissement du porc (comme si la saleté n'était pas une sorte de poison lent pour tous les êtres organisés), ils trouveraient des bénéfices quadruples de ceux qu'ils obtiennent en suivant, à l'égard de cet animal, les pernicieuses méthodes de la routine.

Les Anglais, pour obtenir cette viande rose et fine qui fait le prix des jambons d'York, ont dans l'origine tiré leurs premiers sujets reproducteurs de l'Espagne, où les Espagnols les nourrissent des châtaignes de leurs forêts. Au lieu de leur donner un logement bas et malsain, les Anglais les logent en petit nombre dans des écuries où le volume d'air et la propreté ne leur sont pas ménagés. Leur nourriture est abondante et choisie.

L'époque ordinaire pour tuer les porcs est la fin de décembre. Trois mois avant on les met à l'engrais en leur faisant manger à discrétion, des pommes de terre bouillies et réduites en purée auxquelles on ajoute un peu de farine d'orge dont ils sont très-friands. Par ce moyen on arrive à produire des sujets d'un poids fabuleux et dont la chair a une saveur et une finesse inconnues en France.

Tant que l'animal vit, il doit être dans des conditions de propreté exceptionnelles. Les écuries doivent être pourvues d'égouts, par lesquels les liquides s'écoulent, afin de prévenir toute mauvaise odeur, circonstance qui exerce une grande influence sur le goût de la chair. On doit avoir soin de tenir les animaux sur une litière propre et de renouveler souvent leur paille.

On doit éviter surtout les courants d'air, qui donnent des maladies auxquelles on ne peut assigner les causes. Trois mois avant l'époque où l'on se prépare à tuer les cochons, on doit redoubler de précautions, il faut songer sérieusement à l'engraissement; outre la pâtée de pommes de

terre mélangée à la farine d'orge, on y mêle quelquefois du résidu des brasseries.

Les cosses des petits pois les rafraîchissent et leur plaisent beaucoup. Dans les contrées où se trouvent de grandes prairies, il convient de les y laisser s'ébattre; la réclusion leur nuit. On doit autant que possible les forcer à se mettre dans l'eau, ce qui est facile si les prairies sont traversées comme elles le sont souvent par d'étroits cours d'eau peu profonds qui n'effraient pas l'animal.

On doit apporter un soin minutieux à la propreté des baquets dans lesquels on donne les aliments; l'eau doit être fraîche et n'avoir pas l'odeur de croupi, qui se communiquerait à la chair. Enfin, il est essentiel de donner aux cochons que l'on élève, du lait caillé ou clair, auquel on mêle de la recoupe; il s'en nourrissent avec plaisir. A force de manger cette pâtée fortement nutritive, la chair devient ferme et d'un goût exquis.

Choix du verrat. — Le premier soin du cultivateur doit être de bien choisir le verrat et les truies destinés à fonder et à perpétuer le troupeau. Le verrat étalon doit avoir les yeux petits et ardents, la tête grosse, le cou grand et gros, les jambes courtes et grosses, le corps long, le dos droit et large, la langue bien saine, les soies fortes, épaisses, blanches à leur racine. Il peut, comme je l'ai déjà dit, suffire à vingt truies; mais il vaut mieux ne lui en donner que seize, afin que les petits soient plus nombreux, plus forts et mieux constitués. Il entre en chaleur dès l'âge de six mois, mais il ne faut pas lui faire saillir la truie à cette épo-

que; il n'est pas encore assez formé. Quelques personnes prétendent qu'il faut attendre jusqu'à ce que le verrat ait atteint dix-huit mois; cette opinion est une erreur; le verrat deviendrait furieux si l'on tardait autant à le mettre avec la femelle: et, comme je l'ai déjà dit, à cet âge il devient méchant et commence à se montrer dangereux. A huit ou dix mois un verrat bien conformé est de bon service, et on peut lui confier la truie jusqu'à peu près l'âge de dix-huit, époque à laquelle on le châtre et on le met à l'engrais. M. Thiébaud de Berneaud veut qu'on fasse servir le verrat depuis un an jusqu'à six.

Choix de la truie cochonnière ou porchère. — Par la même raison qu'on n'engraisse le porc qu'à l'âge de neuf ou dix mois, parce qu'il grandit avant ce temps, il faut attendre que la truie ait pris toute sa croissance avant de la faire produire. Aussi est-il convenable d'attendre plus encore, afin qu'elle soit bien forte et en état de produire des petits bien conformés: pour cela on ne la fait saillir qu'à quatorze mois, quoiqu'elle soit longtemps avant en chaleur: nous donnerons plus tard le moyen de la calmer. Une truie peut produire jusqu'à huit ans; quand elle est belle, féconde, que ses petits sont vigoureux, on fera bien de la conserver pendant cet intervalle; on lui refusera ensuite le mâle, on la fera couper, et on l'engraissera; plusieurs cultivateurs la mettent à l'engrais à six ans.

La truie doit, comme le verrat, avoir les jambes grosses et courtes, les ongles bien fendus, la

tête grosse, le corps allongé, les reins et les épaules larges; ses oreilles doivent être relevées, ses soies douces et brillantes, fines et formant un épi sur les épaules et sur les reins; son ventre doit être très-ample; il est essentiel de la choisir d'une race saine et féconde, et de la grande espèce, dont les mamelles sont longues et nombreuses. Les truies de cette espèce ont seize mamelles, tandis que celles de l'espèce plus petite en ont dix ou douze seulement; il n'est pourtant point indispensable que le nombre des mamelles soit de seize, car il est plus avantageux que la truie ne nourrisse que huit à neuf petits, afin qu'ils soient plus forts et plus gros. Il est important que la truie porchère soit d'un naturel tranquille et doux, parce que, méchante et vorace, elle pourrait devenir intraitable pendant la gestation, et dévorer les cochonnets immédiatement après le part.

Soins du verrat. — Il faut le faire vivre isolé, car il est redoutable aux cochons, qu'il mordrait; à ses petits, qu'il dévorerait; à la truie même quand elle est pleine, parce qu'il la ferait avorter. Quelques jours après qu'il aura habité avec la truie en chaleur, on le séparera d'elle. On doit le nourrir abondamment, mais non pas de manière à l'engraisser; il doit être tenu très-propre, vastré et baigné souvent.

Soins de la truie. — Lorsqu'on a une belle truie qui réunit les qualités nécessaires pour donner de beaux produits, il convient de la nourrir abondamment, mais d'herbes, de racines, de cé-

réales bien délayées dans l'eau, afin de ne la point engraisser, jusqu'au temps où l'on voudra lui faire voir le verrat. On mêlera quelquefois des herbes relâchantes à sa mangeaille, afin de calmer son tempérament : la pimprenelle, la poirée, la laitue surtout, rempliront très-bien cet objet ; elle sera toujours assez en chaleur. Mais si par hasard son désir du mâle ne se rencontrait pas avec les calculs de l'éleveur pour faire naître les petits à telle ou telle époque, on l'exciterait en lui donnant quelques poignées d'avoine grillée. Dès qu'elle est en chaleur, il faut l'isoler des autres cochons, parce que, comme je l'ai déjà dit, elle les tourmenterait et les fatiguerait. On doit aussi éviter qu'elle s'accouple avec un mâle d'espèce différente.

On renfermera seulement quelques jours la truie avec le verrat, et on les séparera ensuite ; il n'est pas nécessaire de les remettre ensemble, car ordinairement elle conçoit de la première fois qu'elle a reçu le mâle. Aussitôt que la femelle est pleine, il faut graduellement augmenter sa nourriture, mais se garder de l'approvisionner de manière à l'engraisser, parce qu'elle périrait en cochonnant, ou manquerait de lait et écraserait les cochonneaux sous son poids ; il faut néanmoins éviter de la nourrir avec le trèfle vert, les choux, les raves et autres plantes remplies d'air, parce que ces substances la gonfleraient et la disposeraient à l'avortement. Il y a des truies qui avortent très-facilement ; lorsqu'après plusieurs ventrées vous leur aurez reconnu cette disposition cons-

tante, il faut sans délai, les faire couper et les mettre à l'engrais.

Gestation. — Les truies portent de cent treize à cent quatorze jours, ou, comme on dit vulgairement, trois mois, trois semaines, trois jours : c'est parce que leur gestation ne dure pas tout à fait quatre mois, que des personnes cupides leur font produire trois ventrées par an ; mais la cupidité va diamétralement contre son but ; car les petits sont moins forts, la truie se fatigue, nourrit mal, avorte souvent ; il vaut infiniment mieux qu'elle n'ait que deux portées chaque année ; les cochonneaux réussiront mieux, seront plus beaux et plus nombreux à chaque fois.

Si vous voulez élever des cochonneaux pour les engraisser, faites saillir la truie au mois d'octobre, pour qu'elle cochoche au mois de mars, ou mieux encore au mois de novembre, pour que les petits naissent vers le mois d'avril ; ils seront alors assez avancés à l'époque des froids, auxquels ils sont très-sensibles, et les supporteront sans inconvénient : si l'on se dispose à les vendre comme cochons de lait, on les fait naître dans la saison la plus favorable, et par conséquent à l'approche du carnaval. La première portée d'une truie produit toujours des cochonneaux faibles ; il sera bon de s'en défaire tout de suite.

Il arrive souvent qu'avant et après avoir mis bas, la truie devient intraitable : elle veut mordre tous ceux qui l'approchent, même la personne qui lui donne à manger. Si, comme on ne le fait que trop alors, on la bat, on la maltraite,

sa méchanceté augmente en proportion des mauvais traitements, et peut contribuer à la faire avorter; il vaut cent fois mieux l'a prendre par la faim, à laquelle aucun animal, et surtout un animal de cette espèce, ne peut résister. Veut-elle vous mordre, retirez-lui sa mangeaille; ne la lui rendez que quand elle se montrera paisible, et, dans ce cas, ajoutez-y quelques poignées de grain. S'il fait beau, conduisez de temps en temps aux champs la truie pleine, mais ne lui faites pas faire de longues courses.

Part. — On reconnaît l'approche du part par le lait qui vient aux mamelles de la truie, si elle est en liberté, elle l'annonce elle-même en portant avec son groin des brins de paille pour se préparer une litière dans un coin de son étable. La nature indique aux femelles des animaux, de plier les genoux et de relever la croupe : lorsqu'elles se couchent, le part paraît devoir être laborieux, et l'on est forcé d'aider le pauvre animal en travail; mais, chez les multipares, ou animaux portant à la fois plusieurs petits, le part a toujours lieu quand la femelle est couchée; c'est ce qui arrive à la truie. Les cochonneaux viennent successivement selon l'ordre de leur position, et non selon leur degré de force, car souvent un petit faible naît avant un petit plus vigoureux, qui le pousse par ses efforts.

La truie produit communément dix à douze petits; cependant il en est beaucoup qui ont quinze, vingt petits; il y a même des exemples de portées de trente à trente-sept cochonneaux,

mais ce cas est rare et n'est guère désirable : la truie est épuisée, la plupart des petits sont contrefaits, et le reste manque presque toujours de force et de vigueur. Nous reviendrons sur la fécondité des truies.

La truie jette un arrière-faix ou délivre après être accouchée de quatre, cinq ou six petits, suivant que la quantité qu'elle porte est plus ou moins considérable. Les arrière-faix sont ordinairement au nombre de trois, et le dernier est plus volumineux que les deux autres. Il faut les lui ôter, quoique d'habiles vétérinaires assurent que le délivre ne peut, en aucune manière, incommoder la truie en travail : il faut l'empêcher de contracter la mauvaise habitude de le manger, parce que cela pourrait la conduire à manger aussi les petits. Après la sortie du dernier arrière-faix, donnez à la truie des rôties de pain grillé trempées dans du vin sucré ; s'il fait chaud, ajoutez de l'eau au vin, ou remplacez les rôties par une boisson blanche, composée de lait, d'eau et de bonne farine de froment.

La sortie du délivre suit immédiatement pour l'ordinaire la naissance des cochonneaux. Il retarde cependant quelquefois ; lorsque ce n'est que de peu de temps, ne vous en inquiétez pas et ne tourmentez pas la truie par vos efforts, donnez-lui seulement un peu de pain grillé trempé dans du cidre, de la bière, ou du vin. Mais si l'arrière-faix n'était pas extrait au bout de douze heures au plus tard, il est urgent d'appeler le médecin vétérinaire. Si le fœtus venait contre nature, il

faudrait l'appeler également ; mais presque toujours la truie cochonne avec facilité. Quand par hasard les organes affaiblis de l'animal ne peuvent faire d'assez vigoureux efforts pour opérer plus promptement la délivrance, on lui donne d'heure en heure le seizième d'un litre de vin, ou une bonne eau blanche bien salée.

Allaitement des cochonneaux. — Le nombre des petits doit être proportionné à celui des mamelles; il faudra de toute nécessité nourrir à part les petits qui excéderaient la quantité des mamelons, parce que chaque cochonneau en prenant un à demeure, ceux-ci se trouveraient tout-à-fait dépourvus. On choisira les plus faibles, on prendra de préférence ceux qui seront contrefaits, et après les avoir nourris pendant une quinzaine de jours au biberon, à l'eau blanche, ou les avoir confiés à une autre mère, s'il y a lieu, on les tuera comme cochons de lait.

Pendant les premiers jours qui suivent le part, on laisse continuellement les petits avec leur mère, parce qu'elle est constamment couchée; dès qu'elle se relève, il faut les séparer, et ne les réunir que toutes les six heures. Comme la truie tombe lourdement pour faire prendre ses mamelles aux cochonneaux, il est important de les arranger dans la direction convenable afin qu'elle ne les écrase pas; elle allaite pendant un quart-d'heure; ce temps écoulé, elle se retourne et continue d'allaiter un quart-d'heure encore. La truie se relève ensuite : c'est le moment d'enlever les petits, de les remettre dans la partie de l'étable que vous

leur aurez assignée, et de leur donner à manger. Pour ménager le lait de la mère, vous leur ferez d'abord boire de l'eau blanche, rendue telle par l'addition de la farine d'orge, et des caillées de lait; et un peu plus tard, vous leur présenterez une bouillie de racines cuites, de pommes de terre cuites broyées, et d'orge moulue. Grâce à cette précaution, la truie nourrice conservera ses forces, et produira de beaux cochonneaux à la ventrée suivante.

C'est une erreur de croire que le premier lait épais et jaunâtre soit dangereux; au contraire, il purge les petits et débarrasse leurs intestins du *meconium*, substance noirâtre et visqueuse qui les tapisse. Cela est si vrai, que lorsque quelque maladie de la mère, ou sa mort en mettant bas, ou toute autre cause empêche les cochonneaux de prendre ce premier lait, il faut le remplacer par de très-légers purgatifs. C'est une nécessité pour tous les animaux. Dans toutes ses opérations, la nature a un but salutaire.

Pour empêcher la truie de manger les petits après leur naissance, vous aurez soin de la nourrir plus abondamment que de coutume, et de choses que les porcs préfèrent, comme de l'orge, du maïs, un peu de pain grossier. Si vous craignez encore, malgré cette précaution, frottez les cochonneaux avec une éponge trempée dans une décoction de coloquinte, aloès, chicorée amère, ou toute autre plante d'une forte amertume. Si quelque cochonneau périssait à la suite du part, et qu'on voulût faire adopter à la mère le petit

surabondant d'une autre truie, il sera bon de frotter un peu celui-ci avec de l'arrière-faix; si cela ne réussit pas, l'on couvrira le cochonneau adoptif de la peau de celui que la truie a perdu : elle y sera entièrement trompée.

La truie est ordinairement bonne mère; elle a comme toutes les femelles une vive sollicitude pour ses petits; mais il y a des exceptions. Il arrive quelquefois que la femelle du porc (comme au reste beaucoup de femelles de tout autre animal) refuse obstinément d'allaiter ses petits. Vous vous assurerez d'abord que les mamelles sont en bon état; si vous y reconnaissez quelques fentes, crevasses ou boutons, vous les frotterez de graisse, de miel, et vous remédieriez aux boutons avec un peu de sel fondu; dans le cas contraire, vous approcherez les petits et leur mettrez le pis dans le groin, tandis qu'une autre personne tiendra la truie. Si elle s'efforce de s'échapper et continue ensuite à repousser ses petits, vous l'attacherez par le cou et les pieds, après des poteaux, et vous ferez téter les petits malgré elle. Les Espagnols sont dans l'usage d'agir de la manière suivante, pour contraindre une femelle quelconque à allaiter : ils lui attachent le pied à un piquet, puis passent dessous la poitrine une espèce de fourche façonnée en Y. Cette machine est assez élevée pour que le devant du corps s'y trouve suspendu. Dans cette position gênante, la mère ne peut s'opposer à ce que le petit la tète, ce qu'il fait avidement. Elle devient ordinairement docile avant d'avoir subi trois fois cette épreuve.

Il est essentiel de tenir chaudement les cochonneaux et la truie, et sans la moindre humidité ; de renouveler souvent leur litière ; de donner à boire aux petits dans un baquet plat, de crainte qu'ils ne se noient, et de ne leur présenter leur ration que lorsque la mère est attachée, et que les autres cochons sont absents, parce qu'ils se jetteraient, ainsi qu'elle, sur l'auge, leur disputeraient leur nourriture, et pourraient les estropier en les écartant. La truie porchère doit avoir, pendant la première quinzaine, matin et soir, un picotin d'orge cuite ou moulue, et de l'eau blanche produite par deux poignées de son sur un seau d'eau tiède ; outre cela on la nourrit amplement avec des racines cuites, écrasées et mélangées de petit-lait et de farine d'orge. Au bout de quinze jours, si la saison est douce, elle peut aller aux champs ; ses petits la suivent, et elle les allaite souvent debout en mangeant et en fouillant la terre.

Quand les cochonneaux auront environ trois semaines, il faut enlever ceux que l'on veut vendre comme cochons de lait ; ils sont beaucoup meilleurs à cet âge qu'à quinze jours ; il va sans dire que l'on choisira, pour cela, les moins vigoureux et les moins bien conformés. Avant de les enlever, on fera sortir de l'étable la mère, dont on excitera la gourmandise par quelques poignées de grains ; on la conduira un peu loin, afin qu'elle n'entende pas leurs cris ; on la tiendra quelque temps hors de l'étable, et lorsqu'elle y rentrera, on recommencera à lui donner du grain pour

l'occuper. Comme nous l'avons dit, chaque cochonneau a son mamelon particulier; ceux que suçaient les petits enlevés ne tarderont point à se sécher et à tarir; les autres petits n'y toucheront point : ce qui, entre parenthèse, s'accorde peu avec l'avidité gloutonne de cet animal. Six ou huit petits suffisent à la truie, un plus grand nombre l'épuiserait, la famille croîtrait lentement, et manquerait de vigueur. Les cochonneaux que l'on destine à mourir cochons de lait, doivent être nourris au lait seulement; on peut leur donner un peu d'eau blanche, mais il ne faut pas les faire manger.

Sevrage des cochonneaux. — A mesure que les petits grandissent, on les laisse moins téter, et on leur prépare un mélange de caillés, de petit-lait, de son gras, de farine d'orge, de seigle, de maïs, délayés dans de l'eau de vaisselle. La truie allaite trois semaines environ : on sèvre alors les petits, et on leur donne de l'orge et de l'avoine concassées, mêlées avec des racines cuites. Il faut veiller à ce que les petits ne se têtent pas mutuellement, habitude qu'ils contractent avec beaucoup de facilité et qui les épuise à l'excès; alors il deviendra nécessaire de les séparer. Dès qu'ils commenceront à s'accoutumer au sevrage, vous leur retrancherez les grains concassés, vous leur donnerez seulement des choux, des carottes et autres racines cuites; et vous les conduirez aux champs, en évitant de faire paître ensemble les mâles et les femelles.

Castration. — Les jeunes cochons ayant atteint

trois mois, il faut faire un second choix. On prendra parmi les mâles celui dont le corps est le plus long, les jambes les plus fortes, pour en faire un verrat ; parmi les femelles, la plus grande, la mieux conformée sera mise à part pour devenir truie cochonnière : on choisira ceux que l'on veut conduire aux foires pour les vendre, et l'on fera châtrer tous les autres. Dans le midi de la France et dans les provinces où l'on a de belles races de porcs, on fera bien d'élever tous les cochonneaux, tandis qu'ailleurs il faudra s'en débarrasser, soit à l'âge de trois semaines, comme cochons de lait, soit à trois mois, comme cochons de foire.

La castration nuisant toujours un peu à l'accroissement de l'animal, les cochons coupés un peu tard sont plus gros que ceux que l'on châtre à quinze ou vingt jours, comme on est dans l'habitude de le faire ; mais la plaie est plus douloureuse et guérit plus difficilement. Quant aux jeunes truies, on les coupe à la mamelle à huit ou dix jours. De toutes les femelles des animaux, c'est celle que l'on châtre le plus aisément : l'opération, chez elle, est suivie d'une prompte guérison. A trois, à six mois, même plus tard, on peut la lui faire subir, puisque nous savons qu'après avoir produit pendant plusieurs années, elle est coupée et mise à l'engrais ; il est vrai de dire que l'opération alors a moins de succès que dans la première jeunesse.

Les mâles se châtrant aussi avec assez de facilité ; néanmoins il est plusieurs précautions à

prendre : quand ce ne serait par intérêt, un reste de pitié pour ces malheureux animaux que l'on mutilé si cruellement, doit engager les cultivateurs à tout faire au moins pour adoucir leur sort.

Choisissez un beau jour de soleil, un temps sec et tempéré, parce que l'humidité contribue à augmenter les douleurs du patient; que les grands froids peuvent lui occasionner l'inflammation du ventre, et que les chaleurs pourrait l'exposer à la gangrène. Il est important que l'animal soit gai, que la dentition ou les tranchées ne le tourmentent nullement; enfin, qu'aucune affection malade, aucun malaise ne se joigne aux douleurs qu'il doit éprouver.

Il est encore non moins essentiel de le confier à l'artiste vétérinaire, et non à ces charlatans de profession, routiniers qui, par leur ignorance et leur dureté, agissent plus en bourreaux qu'en médecins. Enfin, il faut choisir le mode le moins cruel de castration; il y en a cinq différents : la castration par arrachement semble devoir être préférée.

Ainsi que tous les animaux mutilés, qui perdent les marques de leur force et de leur vigueur, le verrat est privé de ses crochets ou dents canines, appelées défenses; il prend alors spécialement le nom de cochon : son naturel ardent et féroce l'abandonne; il devient pesant, tranquille; sa gourmandise ordinaire s'accroît encore, dispositions favorables à engraisser, comme l'on voit.

Lorsqu'on châtre un verrat après qu'il a longtemps servi, l'opération demande de l'habileté et de la prudence : il faut bien s'assurer de l'animal, en le faisant tenir par les oreilles et par les pieds, autrement on pourrait courir des dangers.

Manière d'élever les cochons avant de les mettre à l'engrais. — Les porcs vivent quinze à vingt ans, et leur accroissement dure quatre à cinq ans et au-delà ; mais jamais on ne les laisse parvenir, non-seulement au terme naturel de leur vie, mais encore à celui de leur accroissement (le verrat et la truie porchère exceptés) ; de dix mois à un an on le met à l'engrais, et six ou huit, ou au plus tard dix-huit mois après, il entre dans le saloir.

Jusqu'à l'époque de l'engrais il faut rationner le cochon, c'est-à-dire lui donner une nourriture modérée, plus délayante que substantielle, telle que fourrages verts, racines cuites ou crues ; broyées dans le premier cas, et baignées d'eau ; coupées en tranches menues, dans le second cas. Il est urgent de favoriser leur développement par la propreté, quoi qu'en disent la routine et la paresse, qui trouvent leur compte dans l'opinion contraire. Le porc a besoin d'être pansé à la main, surtout quand il est petit ; car il a des poux, de la crasse, et cette crasse, cette vermine lui nuisent extrêmement. La malpropreté, l'humidité, l'échauffement sont les principales, pour ne pas dire les seules causes des maladies de cet animal.

Les habitations des cochons doivent être dou-

bles au moins de l'espace qu'ils occupent étant couchés ; il faut qu'elles soient pavées, bien garnies de litière, et que le terrain aille un peu en pente pour l'écoulement des urines ; il faut encore qu'elles soient abritées du froid en hiver, et surtout de l'humidité, pour éviter que les porcs ne prennent des douleurs. En été, elles seront ouvertes au nord ; au milieu de l'étable on plantera des poteaux, afin qu'ils puissent se frotter après. Tous les animaux en ont besoin pour nettoyer leur pelage, se gratter, se débarrasser des insectes qui les rongent, ou en adoucir les piqûres ; mais cela surtout est nécessaire au cochon, dont les soies sont si rudes, les mouvements si contraints, et dont la vermine est si multipliée.

Les étables dites *toits à porcs*, sont ce qui convient le mieux ; ces habitations ont une ou plusieurs portes formées d'une planche suspendue en cloche, que ces animaux ouvrent eux-mêmes en relevant le bas avec leur groin, pour aller déposer leur fumier dans une petite cour exposée au soleil, et attenante à leur étable, dont les murs sont percés d'autant de trous qu'il y a de porcs. Leur auge en bois est en dehors auprès de la porte ; quand on veut leur donner à manger, on la pousse un peu vers l'entrée, on soulève la planche, et le porc, passant la tête sous la porte suspendue, prend son repas sans sortir, ce qui est important lorsqu'il est à l'engrais.

En hiver, il ne faut point faire sortir le porc par les grands froids, les pluies ou l'humidité ; en été, pendant les fortes chaleurs, il faut le mener

paître soir et matin à la fraîcheur, le faire vautrer, baigner; enfin, en tout temps, le tenir proprement, et renouveler souvent sa litière.

Nourriture des cochons. — On sait que les porceaux mangent ordinairement tout ce qu'on leur présente; l'économie rurale met cette disposition à profit pour les nourrir des productions végétales particulières à chaque pays, et des débris que multiplient les circonstances. Par exemple, dans le voisinage des forêts, on donne aux porcs du gland et de la faine; dans celui d'une brasserie, d'une fabrique de sucre de betteraves, d'une amidonnerie, d'une huilerie, on leur donnera en petites portions *les pains ou tourteaux* des marcs de bière, de betteraves, colza, navette, graine de lin, chenevis, noix, amandes, etc.; les débris d'une fonderie de suif leur servent aussi de nourriture, ceux du jardinage leur conviennent parfaitement. Les propriétaires de vergers composent en partie leur mangeaille avec des fruits non mûrs ou pourris. Dans les départements de la Sarthe, de Maine-et-Loire, où les citrouilles abondent, on les nourrit avec ce légume. Dans la Haute-Auvergne, la même raison fait qu'on leur donne des châtaignes. Les habitants des Alpes les nourrissent de lait et de ses produits. Ceux dont les terres sont en prairies, envoient paître les porcs dans la tréflière (pièce de terre semée de trèfle), ou luzernière (pièce de terre semée de luzerne), quand les vaches et les chevaux les ont broutées; ces animaux mangent les restes de l'herbe qui seraient perdus sans eux, car ils ra-

massent tout, ne donnent presque point de peine, et grâce à leur appétit, il n'est aucune chose qui n'ait son utilité.

Aux États-Unis, où la main-d'œuvre est si chère, on divise les champs de pommes de terre à quatre perches de distance du commencement; on met dans cette division les porcs et une auge pleine d'eau claire: ils fouillent avec leur boutoir, et ne laissent pas échapper le moindre tubercule. Ont-ils fini de labourer, on replace la division quatre autres perches en avant en avançant les porcs et leur auge; on épargne ainsi les frais de récolte et ceux de la préparation des terres.

Toutes les céréales moulues, cuites, concassées, pures ou mélangées avec des racines conviennent parfaitement au porc, mais sa nourriture spéciale la plus économique et la plus profitable, est la pomme de terre. M. Thiébaud de Berneaud affirme, d'après son expérience personnelle, que vingt-cinq doubles décalitres de pommes de terre donnent cinquante kilogrammes de viande ou de graisse; il la considère ici comme un moyen d'engrais; elle n'est pas moins bonne comme nourriture ordinaire, pour favoriser en même temps la croissance des porcs, les empêcher d'être voraces, les rafraîchir, et les disposer à l'engraissement en distendant leurs viscères. La manière de préparer la pomme de terre produit ces différents effets: pour nourrir les cochons, on la leur donne de deux façons: ou cuite et délayée avec des débris de jardinage, dans une grande

quantité d'eau ; ou crue, et coupée en tranches minces. Nous dirons plus tard comment on arrange les pommes de terre pour l'engrais : si l'on a beaucoup de porcs à élever, on pourra se servir pour diviser cette racine, d'une machine particulière. (Voyez *Nouveau Cours complet d'Agriculture du XIX^e siècle*, par les membres de la section d'Agriculture de l'Institut). La solanée parmentière est, de toutes les espèces de pommes de terre, celle qui convient le mieux aux cochons.

Cochons aux champs. — Le soin de quelques porcs occupe presque exclusivement la première jeunesse des enfants du pauvre métayer. Dans le Bourbonnais, ainsi qu'en beaucoup d'autres lieux, on rencontre sur tous les chemins de la campagne, le long des fossés qui bordent les haies et les champs, ces animaux mangeant jusqu'au dernier brin d'herbe, fouillant la terre pour recueillir le moindre ver. A leur rentrée, on leur donne quelques débris, les eaux ménagères, un peu de pommes de terre, et cette misérable nourriture est une habitude générale et forcée. Le métayer toutefois aurait plus de profit de substantier plus convenablement ses cochons : et pour cela il suffirait de leur ramasser des herbes, des glands, des fruits tombés de l'arbre ; de mélanger tout cela avec des racines de vil prix qui abondent toujours chez le cultivateur, telles que navets, carottes. S'il était obligé de leur acheter quelques boisseaux de pommes de terre, il devrait le faire sans hésiter, parce que la croissance rapide de l'animal, sa bonne disposition à l'en-

grais, doubleront son prix à la foire, ou contribueront à approvisionner toute l'année la famille de viande et de lard : j'invite les agronomes, les propriétaires, à faire sentir aux paysans leurs véritables intérêts.

Le porcher d'un troupeau de porcs a plusieurs choses à observer : il doit d'abord ne pas en conduire plus de soixante à la fois, parce que les cochons, naturellement indociles, sont encore plus difficiles à gouverner quand ils sont rassemblés. Il ne les conduira que sur les jachères, les friches, les bois, dans les lieux humides et marécageux, où ils pourront trouver des vers et des racines en fouillant le sol : s'il a à les mener paître dans un pré, un champ où en fouillant ils causeraient trop de dégâts, il priera le maître de les faire *piquer*, c'est-à-dire de leur faire percer le boutoir avec une grosse aiguille ou petite broche pointue en fer, rougie ; pendant quelque temps, la douleur qu'ils ressentiraient en fouillant, les force de se contenter de paître. Il y a des porcs capricieux, envers lesquels on est toujours obligé de prendre cette mesure : quelque bonne, quelque abondante nourriture qu'ils aient, ils préfèrent bouleverser le terrain.

Il est toutefois des localités où l'on met à profit cette disposition des porcs. Dans les vergers pleins de pommiers à cidre de la Basse-Normandie, on met de jeunes cochons qui se nourrissent des pommes verreuses, et tombées avant maturité. Dans leur gourmande *inquiétude*, ils fouillent le terrain tout autour des arbres, qu'ils rafraîchis-

sent de cette façon. Aussi en certaines communes les nomme-t-on *petits cultivateurs*; mais à mon avis, ceux qui leur donnent ce titre ne sont pas eux-mêmes des cultivateurs bien grands.

Le porcher aura soin d'écartier ses porcs des voiries, des boucheries, des fumiers; il les empêchera de s'enterrer dans les amas de fange et de débris, parce que leur peau se remplit d'ordures, et que les intervalles de leurs soies se couvrent d'une croûte épaisse, qui arrête la transpiration, nuit à leur développement, et les dispose à la gale. Il se munira d'un cornet à bouquin, appelé vulgairement *tourlourat*, dans lequel il soufflera pour rassembler son troupeau; cela lui sera quelquefois difficile. Quoique généralement les cochons soient lourds, tranquilles, et ne songent qu'à manger, on en voit, surtout dans les jeunes, qui se plaisent à courir sans but, sans écouter la voix de leur gardien, et sans même regarder la nourriture qui se présente à eux. Pour retenir ces coureurs, on se sert d'un *taleau*; c'est un morceau de bâton très-gros, ou de petit poteau, d'une longueur relative à la taille du cochon : il doit être assez allongé pour traîner un peu sous le ventre de l'animal, après qu'on le lui a suspendu au cou avec une corde. Ce *taleau* qui passe entre les jambes de devant, embarrasse le cochon dans sa course, mais ne l'empêche pas de marcher commodément.

A la glandée, le porcher maintiendra la paix entre ses cochons : il les éloignera des animaux étrangers, des chiens, surtout le verrat, qui de-

vient si aisément furieux. Du reste, il aura peu d'occupation : le porc est si friand de glands, qu'il passe la journée entière à manger, sans s'écartier ; il suffira de lui donner de l'eau blanche, ou même de l'eau claire à son retour. A la fainée, c'est exactement la même chose : si l'on a le choix, il faut préférer la glandée : le fruit du chêne affermit la chair et la graisse du pourceau, et lui donne un goût savoureux, tandis que le fruit du hêtre a l'effet contraire ; le porc nourri de faine a la chair mollassée, le lard flasque et sans saveur : le marc de ce fruit n'entraîne pas les mêmes inconvénients, parce que la pression l'a privé du caractère mucilagineux qui amollissait trop la substance du porc. Manque-t-on de pressoir et de temps, on peut mélanger la faine avec d'autre nourriture, ou bien conduire alternativement le troupeau dans les endroits où se trouvent la faine et le gland ; mais il faut les mener bien moins souvent à l'une qu'à l'autre.

Au reste, cette précaution de mélanger les diverses sortes de nourriture, ne regarde pas seulement la glandée et la fainée, il est essentiel de varier la nourriture des porcs. Ainsi, la laitue et les cucurbitacées les rafraîchissent, et sont utiles de temps en temps, mais données sans interruption elles leur occasionneraient la diarrhée ; les herbages seuls ne sont pas assez nutritifs : les pains ou tourteaux sans mélange échauffent le porc et le disposent à la maladie *du feu ou du sang*.

Les caillés de lait, les débris de beurre et des

fromages, tels qu'on les donne purs aux cochons des chalets sur les Alpes, produisent un effet analogue à celui de la faine : le lard est mou et ne gonfle pas au pot; les acerbes seuls excitent trop l'estomac; enfin, la pomme de terre, cet excellent aliment du porc, lorsqu'il le nourrit uniquement, le fait fienter plus liquide qu'à l'ordinaire, et par conséquent finit par fatiguer les organes de la digestion.

Je terminerai ces considérations sur la nourriture du porc par les observations suivantes : lorsqu'une tréflière, ou luzernière n'a pas encore été broutée par quelque animal, il vaut mieux faucher le trèfle (1) ou la luzerne, et les faire manger dans l'étable aux cochons, que de les conduire dans ces sortes de prairies qu'ils fouilleraient, et où ils gâteraient beaucoup d'herbe. Comme il a été dit précédemment, ils ne doivent y paccager qu'après les chevaux et les bêtes à cornes : on aura soin de leur faire une enceinte, que l'on renouvellera à mesure qu'ils auront bien rasé le trèfle. Si l'on se trouve avoir de la viande gâtée, il ne faut point la donner crue aux cochons, parce qu'elle les échauffe, se digère difficilement, et les rend furieux; du reste, il importe de ne pas exciter le goût qu'ils ont pour la chair et le sang.

Chez les habitants de la campagne, qui ont l'habitude de les laisser rôder dans leurs maisons

(1) Le trèfle des prés, triolet ordinaire (*trifolium pratense*), qui vient en terre humide et fleurit en juin et août, est le fourrage le plus favorable aux pourceaux.

toujours ouvertes, cette excitation pourrait amener les plus terribles résultats; on a vu quelquefois des porcs dévorer des enfants au berceau. La viande cuite n'a pas les mêmes inconvénients, et, par parenthèse, il est bon de faire cuire autant que possible, la mangeaille du porc, et de lui donner toujours sa boisson chaude ou tiède : on sait combien cet animal semble savourer sa nourriture quand elle est chaude. Il faut bien prendre garde en hiver qu'elle ne gèle.

Manière d'engraisser les cochons. — Les cochons ont une disposition générale à engraisser; néanmoins il est important de faire un choix convenable pour réussir promptement et parfaitement. Voici les conditions nécessaires pour qu'un porc prenne bien l'engrais : petitesse des os, largeur du ventre, marche libre, légèreté, gaieté, grand appétit, régularité dans les déjections, transpiration exhalant une odeur forte mais douce, couleur rose pâle des mâchoires et de la partie interne du boutoir, peau fine, naturel tranquille et doux. Ainsi que nous l'avons vu en commençant, les petites races sont plus favorables que les grandes; la jeunesse de l'animal est une des conditions les plus importantes : les vieux cochons, les verrats qui ont longtemps servi, et que l'on fait châtrer ensuite, les coches qui sont dans le même cas, ont toujours la chair dure et coriace. On pourrait reconnaître à ses dents, l'âge du porc ainsi que celui des autres animaux; mais comme on le tue généralement à la fin de la deuxième année de sa vie, on ne

s'occupe guère d'apprécier son âge par cette voie. Aussi lorsque, pour en avoir de meilleure race, on veut engraisser des cochons autres que ceux que l'on a élevés, on court risque d'être trompé dans les foires. Afin de n'être point dupé, il faut acheter des sujets de six à sept mois ; bien qu'on ne doive les mettre à l'engrais qu'à dix, ou à un an, après le remplacement des dents de lait ; il vaut mieux avoir à les nourrir quelque temps que d'acheter des cochons trop âgés. Les jeunes porcs crient souvent, et plus haut que les vieux : mais l'âge importe bien moins encore qu'un parfait état de santé. Voulez-vous vous en assurer ? examinez bien la langue et les mâchoires de l'animal, pour voir s'il n'a aucun symptôme de ladrerie, aucune marque de sang, ou de feu. (*Voyez Maladies du Cochon.*) Arrachez-lui une poignée de soies, si le bulbe ou racine est d'une couleur blanche, le porc est sain : la racine se montre-t-elle jaunâtre, il est malade : est-elle rouge, il ne tardera pas à périr. Le sexe fait peu de chose, puisque mâles et femelles doivent être coupés pour être mis à l'engrais ; toutefois, il y a des agronomes distingués qui prétendent que la chair des dernières est inférieure, mais on dit aussi qu'elles fournissent plus de lard.

Quand vous aurez choisi les sujets que vous voudrez engraisser, vous les nourrirez très-faiblement les deux ou trois premiers jours qui précèdent celui où ils doivent entrer à demeure dans l'étable : cette mesure servira à détendre leurs viscères, et à leur faire manger plus avide-

ment la pâture que vous leur donnerez. L'époque de l'engraissement est principalement l'automne : c'est la saison de la graisse pour tous les animaux : on prétend que les brouillards engraisent les grives et les bec-figues, quelquefois en un ou deux jours. En effet, la fraîcheur tempérée, l'obscurité douce de l'automne, doivent favoriser l'engrais. La transpiration arrêtée semble se changer en graisse, et l'air rafraîchi en permet mieux le développement que la chaleur ; l'appétit devient plus vif, la digestion plus facile ; c'est en un mot le temps de *miel* pour les gourmands de toute façon ; outre cela, c'est le moment des récoltes, et par conséquent celui où l'on se trouve avoir beaucoup de débris.

Dans le commencement de l'engrais, on peut faire sortir le porc une fois par semaine, mais après deux ou trois sorties, il faut le tenir entièrement captif. Son étable doit être bien garnie de litière souvent renouvelée ; de temps en temps, on soulèvera la planche de la porte pour raréfier l'air : du reste on tiendra le porc dans une complète obscurité, dans une tranquillité parfaite ; on éloignera de lui les étrangers, les chiens, les volailles, le bétail, les autres cochons grogneurs, afin qu'aucun bruit ne le trouble ; enfin l'on s'y prendra de telle sorte qu'il ne fasse jamais que manger et dormir.

Outre leurs cris ordinaires, les porcs ont un grognement sourd, qui souvent leur devient habituel dans l'état de captivité de l'engrais. Les femelles surtout, qui se font entendre plus sou-

vent que les mâles, grognent très-fréquemment. Tous les traités d'économie rurale conseillent de leur administrer, pour narcotique, de la farine d'ivraie délayée dans de l'eau de son, ou de mêler des semences de jusquiame, et celle de pomme épineuse (*stramonium*) à leur manger. Mais le savant Parmentier préfère à ces moyens ceux qu'emploient les Américains pour endormir les porcs grogneurs, c'est à la fois un narcotique et un purgatif; ce procédé consiste à faire avaler de temps en temps aux porcs, parmi leur mangeaille, un peu de soufre en poudre mêlé d'antimoine; cela (continue l'estimable agronome que j'ai cité plus haut) est extrêmement utile aux cochons engraisés; ils sont purgés insensiblement, entretenus dans un état de perspiration qui les calme, les endort cent fois mieux que toutes les autres drogues conseillées généralement.

Une autre précaution à prendre pour soutenir l'action de l'estomac, prévenir les flatuosités et empêcher le lard de se détériorer en cuisant, c'est d'ajouter à la nourriture ordinaire du porc, quand elle est composée de matières fluides et relâchantes, quelques substances astringentes et toniques, comme le tan, l'écorce du chêne, le gland, les fruits acerbes et amers. C'est sans doute aussi dans le même but que, dans certaines contrées, on laisse un boulet de fer dans l'auge du porc, ou que l'on se sert d'un vase de fer pour apprêter ses aliments.

Tous ces préliminaires étant établis, nous al-

lons nous occuper de la gradation du choix des aliments. Mais auparavant nous dirons que dans quelques cantons, pour prévenir les dégâts que font les porcs, et les faire arriver plus promptement au maximum de l'engrais, on a l'habitude de leur casser les dents incisives ; en d'autres endroits on leur fend les narines : assez ordinairement une saignée faite à propos détermine la cachexie graisseuse ou le dernier degré de l'engraissement.

La nourriture de l'engrais, quoique moins variée que les aliments qui la précèdent, subit aussi diverses modifications, selon les localités. Ainsi, au sud et à l'ouest de la France, on engraisse principalement les cochons avec du maïs ; dans les provinces situées au centre et vers le nord, l'orge, les pois, les fèves, les haricots, le sarrasin, composent le manger des porcs : ces animaux s'engraissent partout avec les pommes de terre cuites et mélangées avec différentes farines.

Si l'on veut s'éviter la peine de faire cuire ces tubercules, on pourra les soumettre au pressoir comme les pommes à cidre ; il en résultera des tourteaux de marc farineux, qui, séchés au soleil et délayés ensuite dans de l'eau mêlée de son ou de farine, produira en toute saison une excellente nourriture d'engrais. Si l'on veut remplacer la pomme de terre par des racines, comme carottes, navets, betteraves, topinambours, il faudra les faire cuire et les mélanger avec de la farine et des pains de suif ; les tourteaux de différents marcs, soit de colza, chenevis, graine de

lin, etc., doivent être aussi mêlés avec des grains concassés ou de la farine.

Les porcs à l'engrais sont destinés à faire du petit salé ou du lard; dans le premier cas, huit à dix mois d'engraissement suffisent; dans le second, il faut au moins dix-huit mois; néanmoins il est des individus qui prennent la graisse plus ou moins vite: la manière dont on dispose graduellement la nourriture abrège ou prolonge le temps de l'engrais. Voici comment il faut opérer cette gradation:

Immédiatement après la glandée, on donne aux porcs des pommes de terre mêlées d'orge concassée ou grossièrement moulue; des eaux grasses délaient d'abord ces substances, et en font une bouillie demi-épaisse: rien de si vite préparé. On remplit une grande chaudière de pommes de terre et d'eau de vaisselle; on place cette chaudière sur le feu, en la couvrant, pour que l'ébullition soit plus rapide; les pommes de terre cuites, on prend une massue ou un très-gros bâton, que l'on tourne et retourne en tous sens dans la chaudière pour bien écraser les racines qu'elle contient. Lorsque de cette manière on a obtenu une bouillie, on jette dans la chaudière une quantité convenable de grains concassés, de son, d'orge ou d'avoine grossièrement moulus, et on l'incorpore à la bouillie à l'aide de la massue; on ajoute ensuite plus ou moins d'eau selon qu'il faut éclaircir et refroidir cette préparation, et on la donne aux porcs, tiède, et à des heures réglées. Un peu plus tard

on délaie la farine d'orge pure avec du son de seigle ou du froment, en faisant la bouillie un peu plus épaisse; quelque temps après, on délaie la farine sans aucun mélange, en épaississant toujours la bouillie que l'on en forme. Bientôt après on passe la farine pour en extraire le son, et enfin on termine par en donner la fine fleur aux porcs; la bouillie, graduellement épaissie, n'est plus alors qu'une sorte de pâtée compacte, et l'on n'en fournit pas longtemps au cochon engraisé, parce qu'il n'est pas loin de ne pouvoir plus rien avaler : la diminution graduelle de son appétit indique la gradation de la délicatesse de sa nourriture; il faut l'exciter à manger autant que l'on peut. Comme cet animal aime les pois gris avec une sorte de passion, il sera bon de lui donner de ce légume lorsqu'il commencera à se moins remplir.

Un excellent moyen d'administrer les grains, les pois, les fèves et autres céréales au cochon, est de les laisser tremper pendant vingt-quatre heures dans un baquet ou tonneau; on les met ensuite bouillir : ils absorbent une grande quantité d'eau. Lorsqu'après plusieurs bouillons ils sont bien gonflés et s'écrasent aisément sous le doigt, on les met dans une cuve, où on les laisse fermenter deux jours; cette préparation est préférable à la mouture; elle dispense de délayer la mangeaille et d'y mêler du levain, ce qu'il faut faire ordinairement pour régaler les porcs, les mettre en appétit et leur rendre la digestion plus facile. Ce goût des porcs pour la nourriture fer-

mentée est, au surplus, bien commode ; on peut leur préparer leur pâtée ou bouillie pour plusieurs jours : plus elle s'aigrira, plus ils seront satisfaits.

En Angleterre, lorsqu'on est parvenu au dernier période de l'engrais, on administre aux porcs la nourriture épaisse autant que possible, au moyen d'une machine qui réussit toujours. Cette machine est une espèce de trémie enfoncée, dont une des parois est ouverte depuis le fond jusqu'à 10 ou 15 centimètres de hauteur, sur 5 ou 8 centimètres de largeur ; elle est suspendue au-dessus d'une auge de 50 centim. ; la mangeaille est jetée dans cette trémie un peu inclinée, qui n'en laisse tomber à la fois qu'autant que les cochons en peuvent manger. On se sert encore dans le même pays, avec le même succès, d'un autre instrument à la faveur duquel, au terme de l'engrais, le porc se trouve pris par les quatre pieds, et n'a de libre que la mâchoire, en sorte que tout ce qu'il avale, jusqu'au dernier moment, tourne au profit de la graisse.

Afin d'apercevoir les progrès de l'engraissement, beaucoup de personnes sont dans l'usage de peser les cochons avant de les faire entrer dans l'étable, et de renouveler cette mesure de temps en temps. Mais la cachexie graisseuse a des signes progressifs auxquels il est impossible de la reconnaître : les porcs ne peuvent d'abord plus marcher ni crier ; peu après ils cessent de pouvoir se tenir debout, se relever même ; leur grognement ne peut plus se faire entendre ; ils per-

dent successivement l'usage de leurs sens à tel point, que des porcs très-gras n'ont donné aucun témoignage de douleur quand les cordes dont ils étaient attachés sur une voiture, les ont coupés et ont mis leur lard à découvert. Bien plus, ils n'ont poussé aucune plainte, ils n'ont donné aucune marque de souffrance pendant qu'un très-gros rat leur rongea le dos dans leur étable; ils ne sentaient plus rien, ils étaient comme enterrés dans leur graisse. J'ai l'expérience de ce fait : si l'on eût un peu tardé à les faire entrer dans le saloir, ils seraient indubitablement morts de la maladie connue vulgairement sous le nom de gras-fondu. Le refus des aliments annonce ce paroxysme de la cachexie graisseuse, cette pléthore générale, et l'on ne saurait trop se hâter de tuer le porc. Ainsi, soit dit en passant, avec la faculté de se reproduire, nous ravissons à ces animaux leur courage et leur activité; nous les soumettons à un régime qui éteint leurs sens, les prive de mouvements, en fait de véritables masses, puis nous les accusons de stupidité.

Le soin que l'on prend d'épaissir par degrés la nourriture des porcs à mesure que l'engrais s'avance, prouve qu'il est bon de ne leur donner que le moins possible de liquides, aussi leur refuse-t-on généralement à boire; néanmoins, quand leur soif n'est pas satisfaite à temps, elle les maigrit, car la première condition pour engraisser est de n'être tourmenté en aucune manière : sur la fin de l'engrais ils cesseront d'éprouver la soif; mais, tant qu'ils en auront le besoin, il faudra

leur donner des eaux grasses ou blanches; il importe de n'y jamais mettre de sel. Quand, au commencement de l'engrais, les porcs sont encore capables de sentir quelque chose, il faut se garder de les rudoyer, leur parler avec douceur; car il est indispensable de rendre heureux en toutes choses, l'animal qui doit prendre l'engrais.

Les charcutiers et les experts, dans les foires, connaissent le degré de graisse aux *maniements*, c'est-à-dire par les cordons de graisse qui se forment aux diverses parties de l'animal; quand les *maniements* sont *mous et soufflés*, la graisse est peu considérable; sont-ils amples et fermes, la graisse est parfaite. Selon qu'elle occupe principalement telle ou telle partie, l'animal est *bon de tel ou tel côté*; la substance grasseuse est-elle générale, *l'animal est bon à démarer*. Ce langage est à la fois celui des bouchers et des charcutiers. L'axonge est très-considérable dans le porc, et ordinairement les charcutiers se contentent de le tâter à la sous-gorge pour apprécier le volume de la panne : on lui passe aussi l'ongle sur le dos; si la peau se fend, il est alors dans l'état le plus désirable.

CHAPITRE III.

Bénéfices que produit le porc. — Fécondité des truies. — Ennemis et poisons des cochons. — Moyens de prévenir et de guérir leurs maladies.

L'extrême facilité avec laquelle on nourrit et engraisse le porc; la disposition de cet animal à ramasser les moindres débris, les objets les plus immondes; son prompt accroissement; la fécondité de sa femelle; tout annonce combien il doit rapporter de gain à son maître. L'usage général de l'Angleterre, de l'Allemagne, d'une grande partie de la France, où chaque habitant de la campagne élève un ou plusieurs cochons pour sa propre consommation, est encore la preuve de ce gain; cependant c'est une opinion assez communément répandue, que l'entretien du porc est onéreux: il suffit d'observer sans prévention, pour reconnaître que cette opinion est dénuée de tout fondement. En supposant (ce qui n'arrive jamais dans les fermes et dans les plus petites métairies) que l'on n'eût aucun débris de récolte, de jardinage, aucuns légumes, fruits ou racines dont on pût tirer parti, et que l'on se trouvât obligé de tout acheter pour la nourriture du porc, on aurait encore du bénéfice: c'est le calcul bien simple qu'a fait M. Mamon-Mallet, d'après ses expériences sur l'éducation des porcs. Cet estimable propriétaire a tracé le tableau suivant :

Calcul des frais de nourriture d'un porc engraisé.

Achat d'un cochon de six mois, sain et bien conformé.	20 fr.
De dix à douze mois, pour être bien nourri, 6 litres 1/2 de son, par jour, à 50 centimes les 13 litres.	45
De douze mois à dix-huit, nourriture plus délicate, 6 litres 1/2 de farine d'orge, et 8 litres environ de son par jour, la farine à 1 franc les 13 litres.	60
Pour achever l'engraissement, nourriture encore plus recherchée, 468 litres de farine d'orge pure, à 1 franc les 13 litres.	36
Total.	<hr/> 161 fr.

Le porc, ainsi nourri, pèsera au moins 200 kilogrammes; évaluez le 1/2 kilogramme de viande, grasse ou lard, à 50 centimes, 200 fr.; il restera donc de gain 39 francs; et presque toujours on n'achète point le cochon, on l'élève, et il ne coûte presque plus rien; puis, au commencement de l'engrais, on peut substituer (toujours en achetant) les pommes de terre, les châtaignes, le sarrasin, à l'orge, qui revient plus cher. Enfin, si l'on engraisse plusieurs porcs à la fois, les soins à prendre ne demandent pas plus de peine et de temps.

Le poids que peuvent atteindre les cochons engraisés est vraiment prodigieux; nous avons déjà vu que les pores de la vallée d'Auge en Normandie, parviennent ordinairement à 300 kilogrammes; que le grand porc anglais pèse 500 à 600 kilogrammes. En 1767, M. Collinson, membre de la Société d'Agriculture de Londres, écrivit à Buffon, qu'un cochon du comté de Chestershire, tué récemment, avait produit 430 kilogrammes : l'un des côtés pesait 161 kil.50, l'autre côté 162; le reste de l'animal formait un poids de 106 kil.50. Dans ces dernières années, on faisait voir à Paris un porc pesant 499 kilogrammes; tandis qu'en Angleterre on montrait deux de ces colosses de graisse, l'un pesant 515 kil.50, l'autre 623 kil.50. Je ne conseille pas aux charcutiers d'acheter préférentiellement ces masses; outre que leur rare dimension les rend proportionnellement d'un prix plus élevé que des cochons moins lourds, ils ont la chair moins savoureuse.

Le commerce des cochons donne des bénéfices à tous ceux qui s'en occupent avec soin; il met de l'aisance dans le ménage du métayer, qui vend chaque année les produits de sa truie, 90 à 120 francs. C'est le gain le plus clair des fermiers qui peuvent en nourrir une certaine quantité. Il enrichit les marchands qui vont de ferme en ferme acheter les cochons châtrés et de belle venue, pour en former des troupes qu'ils mettent à la glandée. C'est la branche d'agriculture la plus lucrative en Espagne; et la principale richesse des provinces de la Westphalie et d'une grande

partie de la Basse-Allemagne, consiste à nourrir une quantité prodigieuse de pourceaux, renommés pour la délicatesse et la fermeté de leur chair. Nous ne considérons ici les porcs que comme nourriture; nous avons déjà dit à combien de différents arts ils sont utiles.

Fécondité de la truie. — Nous savons que la truie porte deux fois l'année, qu'elle pourrait porter jusqu'à trois fois, et qu'à chaque portée ou ventrée, elle produit dix, douze, quinze, dix-huit, même vingt petits; et il en est qui ont mis bas, d'une seule ventrée, trente-sept petits : ce fait est rare, mais il mérite d'être remarqué. Le fameux maréchal de Vauban, qui, comme tous les gens philanthropes et éclairés, s'intéressait à l'agriculture, a fait le calcul approximatif des produits présumés d'une truie ordinaire pendant dix ans; son travail, intitulé la *Cochonnerie*, fait partie des douze volumes in-folio, manuscrits, fruit de méditations profondes, qu'il nommait ses *oisivetés*. On conserve ce recueil précieux à la Bibliothèque impériale de Paris. Ce grand homme n'a pas compris les mâles dans son calcul, quoique l'on suppose, avec raison, qu'il naît autant de verrats que de femelles dans chaque portée. Le produit de chaque portée n'est aussi estimé qu'à six cochonneaux, quoiqu'il soit prouvé que l'une dans l'autre, les ventrées sont au moins d'un tiers plus nombreuses. Malgré ces réductions, le résultat des calculs du maréchal de Vauban est que la production d'une truie, en dix années, équivalentes à dix générations, donne six millions

quatre cent trente-quatre mille cent trente milliers de porcs; ce qui est autant qu'il peut y en avoir en France. Si l'on poussait cela jusqu'à la douzième génération, ajoute Vauban, il y en aurait autant que l'Europe pourrait en nourrir; et enfin, ce calcul poussé jusqu'à la seizième génération, il y aurait de quoi peupler abondamment toute la terre de porcs; ils finiraient par l'envahir, mais par bonheur les charcutiers et les gastronomes mettent ordre à cette invasion.

Voici un exemple de la fécondité des truies, encore plus étonnant que les calculs de Vauban; il a eu lieu en Angleterre. Une truie appartenant à M. T. Richedele, propriétaire à Kegworth, dans le comté de Leicester, a produit, en 1797, trois cent cinquante-cinq petits en vingt portées; quatre ans auparavant, elle avait donné deux cent cinq autres petits en douze portées; elle a eu encore huit portées depuis cette époque. Voici le nombre de cochonneaux de chacune de ces huit portées : vingt-deux dans la première, quinze dans la seconde, dix-sept dans la troisième, la quatrième portée a fourni dix-neuf petits, la cinquième, vingt-quatre, la sixième, quinze; le produit de la septième ventrée a été de seize petits, et enfin celui de la huitième, de vingt-deux. Si l'on ajoute ce produit aux deux cent cinq petits précédents, on trouvera un total de trois cent cinquante-cinq. Cette truie a allaité dix fois; au printemps de 1797, elle nourrissait sa vingtième portée. En prenant le terme moyen, on a vendu les cochonneaux des huit dernières ventrées, 20 francs l'un

dans l'autre, ce qui fait 1,600 francs. Cette somme, ajoutée à 2,150 francs, produit des douze précédentes portées, fait en tout 3,750 francs.

Ennemis et poisons des cochons. — Quoi dans le monde n'a pas été l'objet des préjugés populaires ou systématiques? Le cochon n'y a point échappé; on dit qu'il hait le loup, les belettes, le scorpion, l'éléphant; que le taupe-grillon, ou courtillière, et la salamandre lui causent une maladie putride et mortelle. Que le porc haïsse le loup qui l'attaque, rien de mieux; qu'il n'aime pas non plus les belettes, les scorpions qui le peuvent mordre, quoique certainement le fait soit rare, cela peut encore se concevoir. Quant à l'éléphant, les meilleurs traités d'agriculture ne font aucune mention de l'éloignement qu'il inspire aux porcs : ces traités se taisent également sur l'aversion du porc pour les animaux précédents. *Le Nouveau Dictionnaire d'Histoire Naturelle, par une Société d'agronomes et de savants*, ancien mais excellent ouvrage que l'on ne saurait trop consulter, parle, il est vrai, du taupe-grillon et de la salamandre, mais c'est pour dire que M. Viborg a donné, à plusieurs cochons, ces animaux écrasés ensemble, et qu'ils les ont mangés sans répugnance et sans accident.

Le lin et le sarrazin ont été longtemps regardés comme des poisons pour les porcs : Abilgaar avait déjà prouvé que le premier de ces grains n'avait pas plus de propriétés vénéneuses pour le cochon que pour tout autre animal. Selon le savant M. Viborg, ces deux substances, loin d'être des

poisons, sont une bonne nourriture, et l'expérience confirme tous les jours cette assertion.

Avec le même professeur, rangeons au nombre des fables un vieux dicton que l'on trouve chez tous les anciens auteurs qui traitent du pourceau : ce dicton nous apprend que lorsque le mercure ou vif argent est mêlé habituellement dans le fourrage ou la mangeaille, il neutralise le penchant lascif de la truie, et l'empêche d'entrer en chaleur.

Entre autres renseignements sujets à contestation, est l'opinion de Godin des Odonais, qui prétend qu'au Pérou on éloigne les cochons des pâturages où doivent aller ensuite le gros et le menu bétail, parce qu'on y est dans la persuasion que les porcs déposent en broutant une bave funeste aux autres animaux domestiques. Cet écrivain parle comme témoin oculaire, et ne fait que mentionner une opinion généralement répandue dans le pays; cependant, dans l'Europe entière, cette opinion est ignorée.

Voici les substances qui nuisent véritablement aux porcs :

La semence de la vesce, qui les maigrit, les sèche, les fait périr de consommation; les paysans ont l'habitude d'exprimer cet état en disant que les cochons sont brûlés.

L'ansérine rouge, de muraille, et l'ansérine bâtarde (*chenopodium rubrum, murale hybridum*) empoisonnent le pourceau; il rebute également l'ansérine bon Henri (*chenopodium bonus Henricus*), l'ansérine fétide (*C. vulvaria*). Toutefois,

M. Viborg dit que ces herbes ne sont point vénéneuses pour le porc, mais qu'il les rebute à moins qu'elles ne soient très-jeunes. Cet animal est si peu difficile, il choisit si peu ses aliments, que malgré l'autorité de ce savant, je penche à croire que la nature avertit le cochon des propriétés délétères de ces plantes.

Le champignon agaric moucheté, ou fausse oronge, agaric tue-mouches, agaric à tête large, sont de véritables poisons pour les porcs. Il arrive quelquefois à ces animaux d'avaler, avec les feuilles de chêne, un champignon parasite sur ces feuilles; ce champignon est le *sclerotium fasciculatum* de Schumaker. Si, par malheur, ils en ont pris une certaine quantité, ils ne tardent pas à périr à la suite de divers symptômes d'empoisonnement. Il y a environ quarante ans que, dans le parc impérial de Vienne, beaucoup de *gorets* ou marcassins périrent pour avoir mangé de ces champignons. On en ouvrit plusieurs, et on reconnut les traces du poison à l'état de leurs entrailles.

L'aconit napel ou bleu (*aconitum napellas*) empoisonne à la fois les porcs et les chevaux.

Le poivre passe aussi pour faire périr les cochons, mais c'est une erreur; car ils peuvent en avaler des grains entiers sans courir aucun danger; mais il est vraisemblable que le poivre en poudre produirait un picotement mécanique sur la trachée-artère, qui pourrait leur donner la mort. Au reste, quand cette matière n'aurait pas un effet aussi funeste, elle serait toujours extrê-

mement nuisible au porc; elle l'échaufferait horriblement, et lui causerait la maladie du sang, du feu, ou l'enflure du cou : la nature enseigne à cet animal à fuir les drogues aromatiques; il les a toutes en aversion (1).

Les cochons ont tous les mêmes goûts; mais, selon les localités, ils se font volontiers une nourriture spéciale. Ainsi, en Lorraine, ils mangent la gesse tubéreuse, que, dans cette province, on nomme *macujon*. A Madère, où la fougère abonde, ils se nourrissent particulièrement de ses racines; cette plante leur donne, dit-on, le goût savoureux qui fait estimer les porcs de cette île, et rend leur chair un mets vanté.

MALADIES DU COCHON.

Le porc a moins de douleurs à souffrir que les autres animaux domestiques; toutefois il est sujet, 1° à la trichinose, 2° à la ladrerie, sa maladie principale, que l'on peut diviser en ladrerie générale et locale, quoique malheureusement la seconde soit bien souvent un des symptômes de la première; 3° le catarrhe ou enflure des glandes du cou; 4° le sang ou le feu; 5° les soies; 6° la néphrite ou pissement de sang; 7° la fièvre; 8° la diarrhée; 9° la constipation; 10° la gale; 11° l'irritation de la panse par suite de nourriture vénéneuse; 12° la rage; 13° la bosse; 14° la

(1) On sait, du reste, que les substances aromatisées nuisent à l'engraissement.

gourme; 15° le vomissement et le dégoût. De tous ces maux, le deuxième est le plus commun; les autres sont plus ou moins rares, surtout les derniers.

La Trichinose.

La trichine (τριξ, τριχός, cheveu), *trichina spiralis*, Owen, est un petit ver cylindrique, filiforme, blanchâtre et transparent, classé parmi les helminthes, qui se transmet d'un animal à l'autre par voie d'ingestion. Ce parasite reste plus ou moins longtemps dans le tube intestinal où il prend un très-grand développement, quoiqu'en conservant sa forme primitive. C'est dans l'intestin qu'il se reproduit assez abondamment (chaque femelle peut renfermer 400 à 500 œufs); alors les petites trichines sont emportés par la circulation dans les muscles, tandis que les parents meurent peu de temps après la procréation et sont chassés du corps avec les excréments. Ce sont ces trichines, nées dans le corps, qui en attaquent les muscles et qui donnent naissance à la maladie connue sous le nom de trichinose. Au bout d'un séjour de six semaines à deux mois dans les muscles, l'organisme les entoure d'un kyste calcaire, analogue à celui que les huîtres déposent autour des substances qui les blessent, et qui donne naissance aux perles. Ce kyste est d'abord transparent, puis il se durcit et enveloppe la trichine qui meurt dans cette prison. Mais si l'individu trichiné sert de nourriture à l'homme ou à quelque autre animal, ces trichines enkystées revivent et donnent nais-

sance à une nouvelle génération qui se porte dans le système musculaire, tandis que les nouveaux parents meurent à leur tour et sont expulsés avec les excréments.

Le porc est assez fréquemment trichiné en Allemagne.

L'aspect extérieur de l'animal vivant non plus que celui de sa chair lorsqu'il est abattu, examinée à l'œil nu ou à la loupe, ne peuvent faire soupçonner la présence des trichines. L'intervention du microscope est nécessaire pour la faire reconnaître.

L'utilité évidente de l'inspection des viandes de porc par le microscope a décidé plusieurs gouvernements ou provinces de l'Allemagne à la rendre obligatoire, et ce mode d'inspection est en effet le seul sérieux.

Quoique la viande de porc entre pour une très-grande part dans l'alimentation de tous les pays de l'Europe, ce n'est guère que dans quelques contrées de l'Allemagne que les accidents déterminés par les trichines ont été signalés.

En France, bien que l'attention des médecins soit partout mise en éveil, aucun cas de trichinose n'a encore été rencontré, ni dans les villes, ni sur les populations rurales, ni dans l'armée, ni dans la marine, où l'usage de la viande de porc salé est si répandu.

Il en est de même en Belgique ; car le fait de trichinose qui avait été signalé dans la province de Liège a été reconnu complètement erroné par les deux savants professeurs qui ont reçu du mi-

nistre de l'agriculture, du commerce et des travaux publics la mission d'aller étudier la trichinose en Allemagne.

La viande de porc de provenance d'outre-Rhin entre cependant pour une part assez importante dans la consommation de notre pays.

Comment se fait-il que, malgré cette importation, nos populations soient restées exemptes de l'infection trichineuse ?

L'explication de cette heureuse immunité se trouve, sans aucun doute, dans les habitudes respectives des populations qui font usage de la viande de porc au-delà et en-deçà du Rhin.

« En Allemagne, dit la *Gazette de Vienne* (n° 28; 1866), l'élevage du porc, principalement des races anglaises, se fait aujourd'hui très en grand, parce que la consommation de la viande de cet animal est devenue d'une nécessité indispensable pour les classes ouvrières, qui, généralement, la mangent crue. Ce n'est point seulement à l'état de viande hachée qu'on la consomme, on en fait encore des saucisses, qu'on mange sans être rôties, et qu'on se contente de dessécher à l'air et de fumer seulement pendant vingt-quatre heures.

« Toutes les préparations de porc ne sont cuites qu'incomplètement. A Noël surtout, on fait un grand débit de viande de porc, et il est d'usage, à cette occasion, de manger un grand nombre de saucissons qui sont presque complètement crus. »

En France, au contraire, surtout dans les départements du Nord, ce n'est que par très-rare

exception que quelques préparations alimentaires ayant pour base la viande de porc sont consommées crues. Dans l'immense majorité des circonstances, cette viande n'est mangée que cuite et bien cuite, et là se trouve, à n'en pas douter, l'explication de l'immunité dont nous jouissons relativement à l'infection trichineuse, qui, du reste, est beaucoup plus rare, même en Allemagne, qu'on ne serait disposé à le croire, d'après les récits qu'on en a faits dans ces derniers temps, puisqu'il résulte d'une statistique officielle publiée à Brunswick que, sur près de 30,000 porcs soumis pendant vingt et un mois à l'inspection micrographique dans la capitale du duché, 11 seulement ont été reconnus trichinés.

Il n'y a donc pas à s'inquiéter, quant à présent, des dangers de la trichinose en France. La seule précaution qu'il y ait à prendre pour rester exempt de cette maladie, c'est de ne manger la viande de porc, comme c'est du reste l'habitude en France, qu'après l'avoir soumise à une cuisson bien complète.

MM. Delpech, professeur agrégé à la Faculté de médecine de Paris, et Reynal, professeur à l'École impériale vétérinaire d'Alfort, tous deux membres de l'Académie impériale de médecine, qui avaient reçu du Gouvernement français la mission d'aller étudier en Allemagne la trichinose chez l'homme et chez les animaux, n'hésiteraient pas à la conseiller dans un pays où règne la trichinose, mais ils n'hésitent pas non plus à la repousser pour la France, où aucun cas de trichi-

nose humaine ou porcine, né d'une manière certaine sur le sol même, n'a encore été constaté.

En effet, on ne trouve en France ni la trichinose aiguë, ni la trichinose guérie, ni les commémoratifs de la trichinose ancienne.

De plus, dans les pays où elle règne, les rats des clos d'équarrissage et des abattoirs sont chargés de trichines. Ces animaux, examinés à Paris par MM. Delpech et Reynal, depuis leur retour, ne présentent aucune trace de trichines, non plus d'ailleurs que les porcs qu'ils ont aussi examinés.

Il n'y a donc rien de commun entre l'Allemagne du Nord et la France à ce point de vue, et rien ne justifie jusqu'à présent les terreurs qui ont amené une certaine diminution dans la consommation de la viande de porc.

La coutume de bien cuire la viande de porc, qui est générale dans notre pays, aura toujours pour conséquence d'empêcher la généralisation épidémique de la trichinose. Tout au plus pourrait-on observer des faits isolés ou restreints.

Le cœur, le foie, les reins, le cerveau, la graisse, le lard gras, ne contiennent jamais de trichines. Les plus craintifs peuvent donc employer ces parties sans la moindre appréhension.

La température généralement considérée en Allemagne comme donnant toute certitude de la mort des trichines, est 60° R. (75° C.), à la condition que toute la profondeur de la viande en ait été pénétrée. C'est, après expérience, le chiffre qu'adoptent MM. Delpech et Reynal. A plus forte

raison affirment-ils que l'ébullition, continuée pendant un temps suffisant, les fait infailliblement périr.

La salaison prolongée et qui a envahi toute l'épaisseur de la viande produit le même résultat, d'après tous les observateurs. Il en est de même d'une fumigation chaude de vingt-quatre heures au moins, tandis qu'une fumigation froide de plusieurs jours les laisse encore vivantes.

Il y a tout lieu de penser qu'elles sont mortes dans des saucissons fumés, même à froid, et longuement conservés. Toutefois, comme des incertitudes peuvent exister sur la provenance et la fabrication plus ou moins soignée des préparations diverses de viandes de porc salées ou fumées, il est plus sage de leur faire subir la cuisson comme aux viandes fraîches.

Suivant une récente déposition de M. Bouley, inspecteur-général des écoles vétérinaires, à la séance du 30 janvier 1866, de l'Académie de médecine, la trichine est tuée par une température de 60 à 70° C. Le docteur H. Rodet, dans une brochure intitulée *De la Trichine et de la Trichinose*, porte le degré de cuisson à 80 et même 100° C.

Il arrive souvent, pour les rôtis que l'on mange habituellement saignants, que la superficie de la viande exposée au feu atteint la température de 80 à 100 degrés, tandis que l'intérieur ne dépasse pas celle de 50 degrés. Par bonheur les gourmets, qui, en France, sont friands de rôtis de cochon, les mangent blancs et non saignants.

En ce cas, dans toutes les couches de la viande, la température a été supérieure à celle qui tue les trichines.

Ainsi donc, par une cuisson complète de la viande de porc, on peut éloigner tout danger et en rendre de nouveau l'alimentation générale. Par cette simple précaution, les habitants de la campagne n'ont rien à redouter de son usage. Disons encore, pour rendre la sécurité complète, que dans les grandes villes comme Paris, il existe une inspection qui a pour fonction de vérifier la bonne qualité de la viande de porc livrée à la consommation.

L'origine de la trichinose chez le porc, seule source de cette maladie chez l'homme, vient de trois causes :

1° Par les viandes qui servent à sa nourriture, spécialement en Allemagne. Remarquons à ce sujet qu'il serait avantageux de faire servir à la nourriture du porc la viande de cheval provenant de l'équarrissage, ce quadrupède ne se trichinant pas. Ce serait un précieux emploi d'une substance généralement perdue ou utilisée seulement dans l'engrais des terres. Cependant mieux vaudrait encore ne lui donner qu'une nourriture végétale.

2° Par les rats, les souris, les taupes, petits animaux qui se trichinent naturellement (1), et

(1) Le porc n'est pas le seul animal qui se trichine par l'ingestion des chairs déjà trichimées ; le chat, que l'on mange trop souvent en gibelotte en croyant manger du lapin, se trichine aussi facilement ; le lapin lui-même n'est pas exempt de la trichinose. Ces animaux ne sont pas les seuls atteints de cette affection,

que le porc chasse et mange avec plaisir. Il en est de même des corps des chats, des hérissons, des fouines, des corbeaux, des hiboux, qu'on laisse abandonnés et en putréfaction sur les fumiers et dans les champs.

3° Par les excréments des autres porcs ou ceux de l'homme, récemment nourris de chair trichinée et qui rendent avec leurs matières des femelles fécondées; soit encore par les immondices de toute sorte que la négligence des fermiers laisse à la portée des porcs et dont ces derniers se nourrissent.

Ces différents faits sont établis par des recherches directes.

Il y a donc lieu de prendre tous les soins possibles pour enfouir et mieux encore brûler les restes des animaux ci-dessus indiqués, et des rats en particulier, et pour détruire ces derniers plus activement que jamais.

On voit par ce qui précède que l'on peut sûrement attribuer le germe et le développement de ce parasite à la mauvaise nourriture et au peu de soin donnés au porc, contre lesquels nous ne saurions trop prévenir les éleveurs. Cette négligence impardonnable cause un détriment consi-

mais, comme ils servent plus particulièrement à l'alimentation de l'homme, il est nécessaire d'appeler sur eux l'attention des consommateurs. Les autres animaux affectés de trichinose, tant chez les mammifères que les oiseaux, *sont tous carnassiers*, et l'on peut en conclure que cette maladie ne se contracte chez les animaux que par l'ingestion de chairs putréfiées ou d'immondices dégoûtants abandonnés à tort par les fermiers dans leurs basses-cours, et laissés à portée des animaux domestiques.

dérable aux producteurs, et il est grand temps qu'ils abandonnent leurs routines pour adopter les méthodes modernes, plus en rapport avec les idées d'humanité et de douceur.

On ne saurait trop recommander aux agriculteurs les précautions qui doivent être prises pour éloigner autant que possible des porcs pendant l'élevage les chances de contracter la trichinose. Ces précautions sont : la stabulation, le choix et la cuisson parfaite des viandes qu'on fait entrer dans leur alimentation ; la destruction des rats et celle des restes des petits animaux carnivores qui habitent les campagnes ; le soin de ne pas laisser à la portée des porcs les excréments des autres porcs et ceux de l'homme ; une propreté aussi complète que possible des étables.

Je terminerai cet article en citant deux avis donnés par un agronome hongrois et reproduits par un journal de Vienne, avis dont je ne garantis nullement l'exactitude.

En mangeant de la viande trichineuse, on éprouve la même sensation que si l'on avait des grains de sable entre les dents ; c'est à cela qu'on reconnaît facilement la viande infectée.

Cet agronome soutient, en outre, qu'en Hongrie on guérit, dans l'espace de quinze jours environ, les porcs trichineux en leur donnant à manger de la graine de chanvre, et que ces porcs se distinguent des autres par leurs allures farouches et la manie de ronger le bois.

Le docteur H. Rodet, après avoir essayé sans succès diverses substances pour combattre la tri-

chinoise, dit n'avoir trouvé de remède efficace qu'avec la benzine administrée à l'intérieur. L'expérience fera peut-être découvrir quelque autre médicament d'un usage plus facile et moins répugnant.

La Ladrerie.

La malpropreté dans laquelle on dit pourtant que se plaît le porc, le manque d'eau, le vice de l'air, une nourriture tantôt insuffisante, tantôt surabondante, en un mot, le manque d'ordre et de soin est la source de cette maladie, qui détériore entièrement la chair de cet animal. Elle la rend fade, difficile à conserver, peu ou point salifiable; et lorsqu'elle est au plus haut degré, cette chair devient tellement décolorée, glaireuse, qu'il est impossible de la manger sans dégoût.

C'est une cachexie, mêlée d'affections vermineuses. Dès qu'elle s'annonce, le porc est triste, ses oreilles, sa queue s'abaissent, son œil est troublé, son museau est chaud, le battement de l'avant-cœur est pressé, et les soies se hérissent. A ces signes, qui, du reste, se répètent dans toutes les maladies du porc, se joignent l'insensibilité, la densité, l'épaisseur de la peau, la faiblesse de l'animal, qui ne peut se soutenir longtemps debout, et surtout la présence d'une grande quantité de vésicules ou petites tumeurs blanchâtres saillantes aux parties latérales et inférieures de la base de la langue. Voici pourquoi l'on examine principalement le porc à cette partie;

c'est à son aspect que les *langueyeurs* (experts dans les foires et marchés pour juger l'état du porc), reconnaissent la maladie. Ils disent que le cochon a le *grain*, qu'il est *grené*, parce qu'effectivement les vésicules de la langue ressemblent à un grain, et que la chair en est toute semée. Ces cochons se vendent alors à vil prix, et le propriétaire doit encore s'en féliciter, car la maladie ferait des progrès terribles. Quand les côtés et la base de la langue sont couverts d'une multitude de grains, les signes intérieurs sont dans le plus grand désordre; parvenue à son dernier degré, la ladrerie produit successivement la paralysie postérieure du tronc, la teinte sanguinolente des bulbes, la chute des soies, des déjections putrides, la mauvaise odeur du corps; le tissu cellulaire se soulève de place en place, les ars et l'abdomen se couvrent de tumeurs, les extrémités s'enflent, et la mort vient terminer les souffrances du pauvre animal. Il n'est guère de remèdes à la ladrerie; aussi doit-on s'attacher fortement à la prévenir. On ne saurait trop répéter que la propreté en est le principal moyen: que les porcs soient tenus proprement, chaudement, qu'on renouvelle souvent leur litière, qu'on les fasse baigner fréquemment; que, selon qu'on se trouvera approvisionné ou non de légumes et de racines, on ne les fasse point passer brusquement d'une bonne à une mauvaise nourriture, et d'une mauvaise à une bonne; que l'on ait soin de la rafraîchir avec des herbes relâchantes lorsqu'ils sont échauffés; de fortifier leur estomac lorsque

leurs digestions en annoncent le besoin, et l'on n'aura jamais à redouter la ladrerie. Le porc sera fort, sain ; il aura une chair ferme, savoureuse ; rapportera de gros bénéfices ; et, ce que, certes, on ne doit pas dédaigner, il vivra heureux. Les souffrances d'un animal domestique sont la honte de son maître, et doivent lui causer une sorte de remords.

Il n'est point prouvé que la ladrerie soit un mal héréditaire, seulement les petits des porcs ladres y ont plus de disposition. C'est pourquoi j'ai recommandé de bien examiner si le verrat et la truie, destinés à la multiplication du troupeau, ne présentent aucun signe de cette maladie. Outre les caractères que présente la langue, souvenez-vous de ceux que doit avoir la peau ; sa finesse, sa douceur relative, sont un signe certain de parfaite santé. Si la truie et le verrat étaient ladres, il faudrait les faire couper, car ordinairement on se hâte d'engraisser le porc qui annonce la ladrerie, afin de le tuer promptement, et c'est ce qu'on a de mieux à faire.

La chair du porc ladre, quoique fade et même dégoûtante, n'est ni insalubre ni dangereuse ; son manque de fermeté la rend beaucoup plus tendre. On la reconnaît principalement lorsqu'en pressant entre les doigts le lard qui la recouvre, il en sort des globules d'eau ou des matières albumineuses. Nous dirons à l'article des préparations de cuisine et de charcuterie, comment on peut la rendre mangeable, et déguiser ses propriétés.

La Ladrerie locale.

Quoique d'habiles vétérinaires, d'après lesquels nous avons donné les détails précédents sur la ladrerie, considèrent ce mal comme une cachexie, une affection morbifique générale, et que M. Huzard, de l'Institut, partage cette opinion, je crois devoir indiquer les conseils que donnent beaucoup d'agronomes et de cultivateurs pour guérir cette maladie, qu'ils regardent comme locale; aussi bien, ces conseils ne peuvent nuire en aucune façon; mais il est important de ne pas se borner à les observer seulement, et à ne traiter que l'extérieur du porc en négligeant le régime convenable.

Le porc est attaqué de ce mal quand ses oreilles se penchent, qu'il est triste, que sa queue s'allonge, et n'est plus recourbée sur le dos. Il a alors sous la langue un petit grain blanc, qu'il faut frotter avec des orties jusqu'à ce qu'on l'ait extirpé. On le bassine en même temps avec du vinaigre, dans lequel on a fait fondre du sel et infuser de la sauge; il faut aussi faire manger au cochon de la grande chicorée, et des orties hachées, mêlées avec des caillées de lait, et toujours avec du sel. On regarde le sel, mêlé au reste de la nourriture journalière, comme un préservatif contre la ladrerie. Dès qu'on remarque les symptômes de cette maladie chez l'animal, on l'isole, car elle est contagieuse. Quand les grains sont nombreux, la ladrerie est in-

terne et générale, comme nous l'avons dit précédemment.

Le Catarrhe ou enflure des glandes du cou.

Il faut saigner le cochon sous la langue, puis frotter le mal avec de la farine de froment mêlée de sel. On le frottera ensuite rudement, à contrepoil, avec de l'eau de lessive, et on le baignera en eau claire. On empêchera en même temps que le porc soit exposé au froid; on lui donnera des breuvages adoucissants et légèrement stimulants à la fois, comme du vin édulcoré de miel.

Le Sang ou Feu.

Au lieu de manger et de boire à son ordinaire, le porc ne fait qu'agiter l'eau de son auge avec son groin, ou il s'amuse à fouiller la terre, sans prendre aucune nourriture. Il se couche souvent, et l'on entend dans le fond de sa gorge un bruit sourd qui annonce une respiration gênée.

On trouve alors sur les gencives de l'animal, près des dents, une petite élévation de chair, en forme de cône, de couleur violette, haute de 70 à 90 millimètres, et de 35 millimètres environ de diamètre.

On couche le cochon par terre, et on s'assure bien de lui en le tenant par les pieds et par les oreilles. On lui ouvre le groin, on lui coupe la pustule avec des ciseaux, et il en sort un sang noir et épais. Il est bien important de tenir le



groin de l'animal penché, car si on lui laissait avaler ce sang, il lui donnerait la mort. Aussitôt que l'opération est faite, on bassine la plaie avec de l'eau jusqu'à ce que le sang cesse de couler; on lâche ensuite le cochon; on ne lui donne à manger qu'une heure après, et encore en petite quantité; une nourriture légère est ce qui lui convient le mieux alors. Si le lendemain, ou quelques jours après, on aperçoit quelque symptôme de la maladie, on recommence l'opération, et pendant quelques jours on lui donne des laitues pour le rafraîchir.

Les Soies.

Ce mal est ainsi nommé parce que c'est la racine d'une certaine quantité de soies qui forme un enfoncement sous la gorge du porc, et la resserre en peu de temps, au point de le mettre en danger d'étouffer. Ces soies malencontreuses sont plus dures que celles dont l'animal est recouvert généralement, et forment un bouquet qui a beaucoup de ressemblance avec celui que les chèvres portent sous le cou. Ce bouquet de soies doit être enlevé promptement; pour cela, on couche le cochon sur le côté, en l'assujettissant bien, en le faisant tenir fortement par la tête et les pieds; on tire le bouquet avec les doigts, et on coupe autour avec un rasoir, en incisant d'abord légèrement, et en raclant ensuite jusqu'à ce qu'il soit détaché; on finit en frottant la plaie avec un peu de beurre ou de graisse.

Cette maladie se complique quelquefois avec

Charcutier.



la précédente : dans ce cas, on commence par enlever les soies ; on opère ensuite sur la pustule.

La Néphrite ou pissement de Sang.

Il faut soumettre à la diète le porc attaqué de ce mal, lui faire boire quelques pots d'une décoction d'oseille dans du lait, et enfin avoir recours à une saignée, si la néphrite persiste après quelques jours de traitement.

La Fièvre.

Le porc est aussi sujet à la fièvre, que l'on reconnaît à la chaleur du boutoir, aux mouvements précipités de l'avant-cœur, au refus constant de manger. On ne peut indiquer ici de remède sûr, la fièvre pouvant tenir à diverses causes plus ou moins compliquées ; il faudra appeler le médecin vétérinaire. Au reste, le porc est très-peu fiévreux.

La Diarrhée.

Cette indisposition tient à une nourriture trop relâchante ; les herbes rafraîchissantes, comme la poirée, la laitue ; les substances trop molles, comme les cucurbitacées ; les fruits et grains trop mucilagineux, comme le lin, la faine, débilitent l'estomac, et selon l'expression vulgaire, les *porcs se vident*. Donnez-leur alors des aliments plus substantiels, mêlés de quelques toni-

ques ; pour cela, arrosez avec un peu de vin, de bière ou de cidre, la pâtée de féverolles, d'orge, de froment, que vous leur présenterez.

La Constipation.

Les porcs restent-ils trop longtemps à la glandée, mangent-ils trop de fruits acerbés, avalent-ils de la chair crue, ou prennent-ils habituellement une nourriture trop fermentée, ils sont constipés ; on voit aisément que quelques herbes relâchantes, quelques semences ou fruits mucilagineux remédient promptement au mal.

La Gale.

C'est encore à la malpropreté, à l'habitude de s'enterrer dans le fumier, qu'il faut attribuer cette dégoûtante affection, il ne faut pas la négliger, car elle deviendrait organique. Frottez le porc galeux avec une brosse très-dure, mettez-lui un topique irritant, faites-le souvent vautrer, baigner ; changez souvent sa litière, et mettez-lui un poteau dans son étable pour qu'il puisse se frotter souvent. Il est indispensable de l'isoler.

L'irritation de la Panse, par suite de nourriture vénéneuse.

Le porc empoisonné, soit par les substances vénéneuses que nous avons citées, soit par d'autres poisons, éprouve alternativement une pro-

fonde tristesse et des convulsions ; les yeux sont rouges, les extrémités raides, les mugissements sourds et répétés, il y a bientôt prostration de forces. Donnez d'abord à l'animal plusieurs litres de lait que vous lui ferez avaler par force, puis de deux heures en deux heures faites-lui boire encore du lait que vous mêlerez d'une forte décoction de substances mucilagineuses, telles que de la graine de lin, de la guimauve ; ajoutez-y aussi de l'huile d'olive : saignez promptement, et répétez la saignée si les symptômes persistent.

La Rage.

Il n'y a point d'autre remède que de cautériser sur-le-champ la plaie qu'a formée la morsure d'un chien enragé ; lavez sur-le-champ la blessure pour en extraire la bave ; faites chauffer un fer à blanc, tenez fortement l'animal, et appliquez ce fer sur la plaie, de manière à produire une forte eschare : sondez-la bien avec ce fer afin qu'aucune partie mordue n'échappe à son action : donnez ensuite au patient quelques substances cordiales et stimulantes.

La Bosse.

On donne ce nom à un engorgement des glandes comprises entre les branches de la mâchoire postérieure du cochon, avec tension, chaleur et douleur. Cet animal est plus exposé qu'aucun autre à cette maladie ; il perd l'appétit, respire

difficilement; son cou devient très-gras; il éprouve une chaleur considérable, s'agite, se couche, se lève, et quelquefois meurt le troisième ou quatrième jour.

Le froid subit qu'éprouve le porc après une course violente, après avoir été forcé de se mouiller dans l'eau vive et froide; une disposition particulière à l'inflammation; des coups portés sur les glandes; de l'eau trop froide prise en boisson, sont ordinairement les causes de cette dangereuse maladie; une mauvaise nourriture, des breuvages impurs, un terrain marécageux la rendent épizootique.

Pour empêcher que l'animal ne suffoque, comme il arrive souvent par la vélocité et la quantité du sang qui se porte aux glandes, il faut le saigner une ou deux fois aux veines de la cuisse et aux veines superficielles du bas-ventre; exposer la partie souffrante à la vapeur du vinaigre et de l'eau-de-vie; nourrir le porc de son mouillé, et lui faire boire de l'eau blanche contenant du sel de nitre; il convient aussi d'administrer quelques lavements émolients, d'appliquer sur les glandes tuméfiées des cataplasmes de levain, d'ognons de lis et de basilicum, de n'ouvrir l'abcès que lorsque les duretés et l'inflammation sont très-diminuées, et panser ensuite l'ulcère suivant la quantité du pus et l'état de la tumeur. Comme ce mal est souvent épizootique, quand on voit un cochon prendre le gros cou, il faut tout de suite l'isoler, lui donner pour seule nourriture un peu de son mouillé avec un peu de sel de nitre, et

pour boisson un demi-litre de décoction de baies de genièvre; lui parfumer le cou avec le mélange décrit précédemment, et l'envelopper d'une peau de mouton, la laine en dedans. Il est urgent de parfumer l'étable avec des baies de genièvre macérées dans le vinaigre, d'empêcher toute communication du porc malade avec les porcs sains, et de passer un séton au poitrail de tous ceux qui sont soupçonnés d'avoir communiqué avec le malade (1).

Manière de panser les plaies des Porcs.

Quand les porcs ont été mordus par un chien ou un loup ordinaire, c'est-à-dire qui ne soient pas enragés, on mêle du sel pilé avec du saindoux, du blanc de poireau ou quelques simples, tels que la bardane ou le lierre terrestre, et l'on applique cette espèce d'onguent bien salé sur la plaie; il suffit généralement de saindoux et de sel : si la plaie n'a point de pus ou sérosité, on la couvre seulement de talc chaud, dans lequel on ajoute encore du sel; il est bon de se servir de sel blanc, comme plus propre.

La Gourme.

Cette maladie, qui vient aux jambes et aux cuisses des jeunes cochons, n'est autre chose que des apostèmes. Ouvrez-les avec un bistouri lors-

(1) Voyez le *Manuel du Bouvier et du Zoophile*, de l'*Encyclopédie-Roret*, pour la manière de poser le séton aux animaux.

qu'ils seront mûrs, afin d'en extraire l'humeur, et mettez dans la plaie du sel et de la graisse de porc.

Manière de saigner les Cochons.

On saigne les porcs à l'oreille, aux pieds et encore à une veine qu'ils ont au-dessus de la queue, à deux doigts des fesses. Pour ne point manquer cette veine et la rendre plus apparente, on en bat l'endroit avec une petite baguette de sarment ou de coudrier, elle s'enfle alors et on en tire du sang ; quand on en a tiré suffisamment, on y fait une ligature avec de la grosse ficelle, et l'on tient le cochon enfermé un ou deux jours.

Les saignées ont lieu, pour déterminer la cachexie graisseuse, dans la fièvre et le pissement de sang.

Dégoût, Enflure, Vomissement.

La diète d'une journée guérit ordinairement ces trois indispositions qui viennent de la réplétion de l'estomac : faites boire beaucoup d'eau tiède, ou ferrée, ou mêlée d'une forte infusion de romarin, de choux rouges et autres herbes astringentes.

Avant de terminer cette première partie de l'économie rurale, je crois nécessaire de rappeler ou d'expliquer quelques-uns des termes en usage :

La *cochonnerie*, comme dit le maréchal de Vauban (qui s'en est fort occupé), a son langage technique, ainsi que les autres arts. Ce petit vocabulaire contribuera à la clarté des indications, et familiarisera le lecteur avec toutes les expressions populaires, rurales et scientifiques qui se rattachent au sujet.

Vocabulaire des termes usités dans l'élevage des Porcs.

Arrière-faix ou *délivre*, masse d'humeurs qui suit la mise bas.

Coche, truie coupée et engraisée après avoir rapporté longtemps.

Cochonner, mettre bas, se dit de la truie.

Cochonneau, cochon de lait.

Cochonnet, jeune cochon châtré; on nomme aussi cochonnet le cochon de lait.

Gestation, temps pendant lequel la femelle porte les petits.

Glandée, époque où l'on conduit les cochons manger le gland.

Fainée, époque où l'on conduit les cochons manger la faine.

Langueyeur, expert dans les foires et marchés pour visiter les porcs et reconnaître leur état sanitaire à l'inspection de la langue.

Part, ou mise bas.

Porcher, gardeur de porcs.

Porchère, gardeuse de porcs.

Porche, truie qui rapporte.

Porcherie, lieu où l'on rassemble les porcs.

Saillir la truie, la couvrir.

Taleau, gros bâton que l'on suspend au cou des porcs pour les empêcher de trop courir.

Toits à porcs, habitation des troupeaux de porcs.

Tourlourat, cornet à bouquin dont se sert le porcher pour rassembler sa troupe.

Truie cochonnière, truie non coupée, qui rapporte.

Truie porchère, *idem.*

Ventree ou portée.

Verrat, étalon.

DEUXIÈME PARTIE.

CHARCUTERIE PROPREMENT DITE.

CHAPITRE IV.

Manière de tuer, brûler, écorcher, dépecer, laver et saler le cochon; moyens divers et nouveaux de le conserver; préparation du cochon de lait.

Les porcs extrêmement gras sont ordinairement amenés en voiture à la foire, et de là chez le charcutier ou chez le particulier qui doit les tuer; cependant il est beaucoup de cochons engraisés qui peuvent marcher, et je conseille de choisir ceux-là de préférence, la chair en est plus ferme et plus délicate.

On connaît qu'un porc est suffisamment gras, lorsque sa côte est bien recouverte de chair, son dos ferme en viande, son derrière large, son encolure forte, et son ventre tombant, de manière que ses jambes paraissent, pour ainsi dire, à peine.

Manière de tuer le porc.

Quand le porc est arrivé au lieu où l'on doit le tuer, on choisit la partie d'une cour, d'une place ou de toute autre pièce de terre, la plus éloignée du voisinage des habitations, des hangars, de

toutes matières combustibles, dans la crainte de mettre le feu en brûlant le cochon. On dégage l'endroit choisi de tout immondice; on se munit d'un couteau à lame longue, étroite et pointue pour saigner, d'un autre couteau plus fort pour dépecer, d'un petit maillet pour fendre et briser les os. On y joint du linge blanc, un balai, une corde et un *jambier*, morceau de bois long d'un *mètre environ*; on prépare des bottes de paille en tas; on apporte un grand vase ou une marmite de terre, ou même un petit baquet, pourvu qu'il ne soit pas profond; on a quelques seaux remplis d'eau, puis on procède à la mort de l'animal.

La manière de tuer les porcs est barbare: comme par malheur on ne peut agir autrement, il faut bien s'y résigner; mais ce que l'on doit éviter religieusement, c'est de souffrir que les enfants s'en fassent un sujet de joie. Rien n'est plus affreux que de voir, dans les villes de province, les gens du peuple s'attrouper en riant devant un porc qu'on égorge, et les enfants sauter autour de la victime, soit lorsque ses cris aigus font horreur, soit lorsque les flammes l'entourent: il me semble toujours voir des cannibales et des inquisiteurs chantant autour de leur victime.

Afin d'avoir les boyaux complètement vides, l'animal ne doit pas avoir mangé depuis environ vingt-quatre heures. Quand tous les préparatifs de sa mort sont achevés, le tueur aiguise bien son coutelas, et se faisant accompagner d'une ou de plusieurs personnes selon la taille et la vigueur du porc, il va le chercher et l'amène en lui passant

une corde autour de la jambe droite de derrière. Là, un ou plusieurs aides tiennent fortement cette corde, pendant que le tueur prend vivement le cochon par l'oreille gauche, l'attire à lui du côté droit, et le renverse, aidé d'une personne qui retient l'animal en lui appuyant les mains sur le dos. En même temps, ceux qui tiennent la corde lient ensemble les deux jambes postérieures du porc, et tirent fortement en dirigeant leurs efforts vers le train de derrière, pendant que la personne qui tient l'animal par le dos, se penche sur lui, et allongeant le bras, lui applique fortement sur la terre une des pattes de devant, et replie l'autre en l'attirant vigoureusement vers soi. Aussitôt que le porc est tombé, le tueur lui met le genou sur l'oreille et se dispose à l'égorger, ce qu'on exprime par le mot *saigner*.

Le tueur doit se défendre de toute précipitation, et aussi de tout mouvement cruel, ce qui a lieu surtout quand l'animal s'est longtemps et vigoureusement défendu. Avant d'enfoncer le couteau, il coupera les soies au milieu de la gorge, tâtera la veine jugulaire, et là enfoncera fermement, en dirigeant le tranchant de son arme du côté du corps dans l'appréhension de couper le gosier. Ce résultat est à craindre, parce qu'alors le sang agité par l'air et les mouvements de la respiration, sortirait en bouillonnant, et le cochon qui d'ailleurs souffrirait davantage, saignerait fort mal. Le tueur y prendra donc bien garde, et sondera pour ainsi dire, les chairs avec la pointe du couteau. Ayant reconnu à son extrême dureté,

le gosier ou larynx, il l'évitera soigneusement, et coupera la veine jugulaire qui se trouve placée près de là, à quatre doigts environ de l'extérieur de la gorge. Il importe beaucoup de ne pas manquer cette veine, car c'est le moyen d'adoucir et d'abrèger les souffrances de l'animal.

Cette méthode est la plus usuelle : cependant il en existe deux autres que voici :

1° Après avoir, avec un bistouri, découvert la veine jugulaire en écartant les chairs, le tueur la coupe tout simplement. Cette manière plus sûre a l'inconvénient d'être lente et de multiplier les souffrances du porc. Elle ne convient guère qu'aux tueurs qui manquent d'expérience.

2° L'autre est de beaucoup préférable, elle étourdit l'animal, elle prévient ces cris affreux qu'il pousse dans son agonie ; et il serait à désirer qu'elle fût usitée partout. Elle est simple, facile d'ailleurs et donne moins de peine que toute autre. On attache le porc après un poteau : on lui donne un coup de masse entre les deux oreilles, ou bien, et mieux encore, on fait brûler sous son groin une mèche soufrée. Il tombe engourdi, et on l'égorge sans qu'il pousse un cri.

Dans tous les cas, il faut, lorsque l'écoulement diminue, agiter un peu le couteau pour déranger les caillés du sang ; il faut aussi que les aides tiennent le derrière de l'animal élevé et l'agitent de temps en temps pour hâter l'émission sanguine. Il va sans dire que le vase ou baquet plat est placé sous la gorge pour recevoir le sang. A mesure qu'il sort, une personne le remue avec la

main pour en extraire les parties fibreuses; mais il serait à souhaiter qu'on employât à cet effet une grande cuiller de bois; car une main agitant ainsi ce sang fumant, est une chose révoltante, et ce mouvement peut réveiller l'instinct cruel, chez la personne qui l'exerce.

Manière de brûler le porc.

Lorsque le cochon est raide, on le relève un peu, on étend sous lui une botte de paille que l'on étale; on le couche sur le ventre en repliant les jambes, de manière qu'il ne penche ni d'un côté ni de l'autre, et se maintienne en équilibre. Le tueur alors lui arrache les soies pour en faire des pinceaux. A cet effet, il tire brusquement et à rebours chaque petite pincée, en prenant garde de se blesser les doigts. D'autres préfèrent couper ces soies en les prenant d'une main par un bout, et passant de l'autre le tranchant d'un couteau bien affilé, le plus près possible de la racine. Ce procédé vaut mieux. Les soies recueillies, on délie une autre botte de paille, on l'éparpille sur l'animal, puis on tourne plusieurs poignées de paille de façon à en faire des torches grossières, et on y met le feu; on se sert de ces torches enflammées pour allumer la paille qui couvre le porc. Quand cette paille est toute brûlée, le tueur prend un balai et balaié le cochon recouvert des cendres noires et légères de la paille appelées *moret*. Comme il est essentiel de ne pas trop chauffer, parce que le lard perdrait de sa qualité, le tueur

expérimenté a dû éteindre avec le balai les portions trop épaisses de la paille qui brûlaient encore après avoir grillé les soies. Si à raison de ce soin, il reste des soies non brûlées, il les redresse avec le balai, et les grille en agitant sur elles des poignées de paille enflammée. De même si quelque partie a échappé à l'action du feu, comme les oreilles (surtout quand elles sont relevées), le museau, les pieds, la queue, le tueur prend de nouvelles torches allumées et les promène sur ces parties : il balaie encore un peu son cochon, écarte le reste des pailles brûlées, puis dispose un lit de paille fraîche, ou deux planches bien sèches, où il le couche sur le côté pour le couper en morceaux, ou d'abord pour l'ouvrir.

Mais auparavant, il s'occupe de laver et racler l'épiderme du cochon nouvellement brûlé. Pour cela, il s'y prend doucement avec un couteau, tandis qu'un aide verse de l'eau d'un peu haut, au fur et à mesure du raclage. L'opération finie et l'animal tombé sur la dure, on remarque sur la couenne une espèce de vermillon appelé *frange*, que les charcutiers aiment à faire paraître comme indice de la graisse et de la bonne santé du porc. Alors, si le dépeçage doit avoir lieu sur-le-champ, le tueur y procède : si au contraire, comme il arrive le plus souvent, il doit transporter le cochon ailleurs pour le diviser, le tueur fait saillir avec le couteau (mais sans les couper) les deux nerfs qui se trouvent au-dessus des petits ergots des pattes de derrière ; passe dans les deux ouvertures que ces nerfs produisent, les extrémités du jambier

qu'il attache dans son milieu, et entre les deux pattes, avec une corde; couche le cochon sur une brouette à claire-voie, et le transporte ainsi; ou bien encore l'étendant, le dos sur une échelle appropriée, n'ayant qu'environ dix bâtons, il recouvre le tout d'une nappe, et attache la corde du jambier au haut de l'échelle qu'il lève ensuite d'un bout en avant d'une muraille; puis il procède à l'ouverture de l'animal, qui se trouve avoir la tête en bas.

Cette position convient parfaitement pour dépecer le porc par le ventre; mais pour le dépecer par le dos, la position n'est pas verticale: le porc demeure couché soit sur la terre recouverte de paille, soit mieux encore sur un étal ou sur une table. Pour la charcuterie de ménage, on dépèce ordinairement l'animal sur le terrain où il a été tué et brûlé.

Manière de dépecer le porc par derrière.

Le tueur commence d'abord par enlever un des jambons de derrière, qu'il coupe circulairement au point de jonction du tronc et de la cuisse; son coutelas lui suffit pour cette opération: il enlève ensuite son jambon de devant à peu près de la même manière, et en relevant fortement le membre coupé pour disjoindre l'os: cela fait, il retourne le porc, et lève de la même manière les deux jambons de l'autre côté. Si, comme on a coutume de le faire, on réserve la tête entière pour la préparer en hure ou tête de cochon,

le tueur la coupe très-près des épaules ; pour cela il commence à la tailler circulairement au bas du cou avec son coutelas, puis il la sépare du tronc au moyen d'un couperet bien aiguisé. Si au contraire, selon l'usage de la campagne, on veut manger la tête braisée, grillée ou salée, le tueur la fend longitudinalement en deux parties égales, et ne la sépare point du cou ; elle reste à demeure après les deux morceaux allongés du dos ; mais cette manière d'opérer est ancienne et fort rare à présent.

Les quatre jambons et la tête coupés, le tueur fend longitudinalement le dos du cochon le long de l'échine ou de la colonne vertébrale ; il arrive ainsi à la queue, qu'il sépare du tronc, ou qu'il laisse après l'une des moitiés du dos ; il soulève ensuite, avec son couteau, les deux parties du dos à droite et à gauche, puis il casse avec son couperet la première vertèbre du cou, et enlève toute la colonne ou échinée, au bout de laquelle souvent il laisse la queue. Il écarte les côtes ; alors l'intérieur du corps est à découvert, et chaque partie du dos renversée sur le lit de paille ; le tueur prend alors tout ou partie des deux seaux d'eau dont j'ai parlé, et le jette dans le ventre ouvert du cochon, qu'il soulève ensuite pour épancher l'eau. Ceci fait, il enlève le grand sac de l'estomac, les gros boyaux, les intestins grêles, que l'on met tout de suite dans une grande corbeille ou panier pour les porter dans le baquet à demi-rempli d'eau tiède, où ils doivent tremper pour faire bientôt des andouilles et des boudins ; on ôte

après cela le foie, en soulevant le fiel avec précaution, pour que sa vésicule oblongue ne se crève pas; on le jette, et on met le foie à part avec l'épiploon (crépine ou toilette), et la rate, qui a trois faces, comme nous l'avons expliqué en commençant. Cela fait, on coupe le diaphragme, et l'on ôte les poumons de la cavité de la poitrine; un coup de couperet brise le sternum, et sépare les côtes qui restent à droite et à gauche; la vessie, les rognons, le cœur, sont successivement enlevés : le tueur charge alors sur ses épaules le cochon ouvert, en appuyant la couenne sur lui, et le porte dans la maison sur une large table, où il achève de le dépecer : assez communément il attend au lendemain, et laisse l'animal étalé sur le dos. Cependant, dès le jour même, il peut enlever la panne, masse de graisse lactée qui tapisse l'intérieur de la peau qui recouvre le ventre, la poitrine et la gorge, pourvu que ce soit en hiver et que la panne ait eu le temps de se refroidir. Plus le cochon est gras et bien portant, plus la panne est d'un beau blanc de lait, à peine interrompu par quelques membranes rosées.

Pour achever le dépècement du cochon, le tueur enlève à droite et à gauche du dos, d'épaisses et larges couches de chair qui se trouvent sous le lard, et que l'on nomme le *filet*; c'est la partie la plus estimée de la viande du porc; il ôte ensuite les *carrés* où se trouvent les grosses côtes mobiles, puis il lève séparément celles du côté de la tête, que l'on nomme *plates-côtes*. Tous les organes et toutes les chairs étant enlevées, il fend

longitudinalement le porc par devant, au milieu, de telle sorte qu'une partie du corps ne soit pas plus large que l'autre. On peut saler le lard ainsi divisé en deux parties longitudinales; mais il vaut mieux le couper ensuite transversalement à la moitié de chaque pièce; on le sale mieux et l'on a moins d'embarras. Quand il étale des porcs récemment tués, le charcutier ne partage point ainsi les deux parties longitudinales, qui tapissent son magasin, comme nous le verrons plus tard; mais il le fait lorsqu'il est question de mettre l'animal dans le saloir.

Autre manière de dépecer le porc par devant.

Nous croyons devoir indiquer cette seconde méthode, employée aussi par de très-bons charcutiers, et principalement pour la charcuterie de boutique.

Quand l'animal est suspendu et tenu en position à l'aide de la courte échelle et du jambier, le tueur lui fend le ventre depuis la queue jusqu'à la saignée de la gorge, en évitant d'attaquer les boyaux; il ôte la vessie placée près des jambes de derrière, tout en prenant bien garde qu'elle ne se vide sur les chairs; puis, tandis qu'un aide la dégonfle d'urine et la remplit d'air en y soufflant avec un tuyau de plume ou de paille, le tueur continue la dissection de l'animal.

Il fend l'os coccyx avec le fort couteau et le maillet, écarte fortement les deux jambes postérieures, dégage le rectum (que les charcutiers

nomment le boyau *culier*), en ayant soin qu'il ne salisse pas les chairs. Il place ensuite une terrine sous la tête pour recevoir le sang resté dans le voisinage du cœur, et qui doit bientôt en découler, tire tous les intestins qu'il place sur une nappe ou dans une corbeille; coupe l'estomac (*herbière* ou *avaloire*) près de l'enveloppe du cœur; ôte la rate, puis le fiel avec les précautions nécessaires. Après cela, il fend l'os du poitrail, écarte les jambes de devant, arrache le cœur, le foie, le gosier, ainsi que la langue qu'il dégage avec le couteau. Cette besogne achevée, il fend en deux parties l'échine depuis le cou jusqu'à la chute des côtes, presse avec les doigts les veines d'entre les côtes et celles de la tête qu'il soulève pour en extraire tout le sang qui est resté. Alors il écarte le vase qui a reçu ce reste de sang, et lave tout l'intérieur du corps avec de l'eau propre et fraîche pour dérougir les chairs.

Il est bon de faire observer ici que les viandes trop abondamment lavées perdent leur fermeté, leur lustre, et sont plus difficiles à conserver. Si donc, après le lavage, il reste auprès de la saignée, des chairs rougies par le sang, ce qui arrive pour l'ordinaire, il ne faut pas continuer dans le but de blanchir ces chairs, un lavage qui serait préjudiciable à toutes les autres; mais les enlever par tranches fort minces, et les réserver pour confectionner les saucisses et les cervelas. Le reste sera essuyé avec un linge blanc, afin qu'il ne demeure aucune trace sanguinolente sur le lard.

Travail des Boyaux.

Le charcutier distingue les boyaux en grands intestins longs de huit brasses, et les petits intestins longs de douze, tant dans les grands que dans les petits porcs. Pendant qu'ils sont encore chauds, il détache avec les doigts et le pouce la crépine ou épiploon; et la sépare des petits boyaux, et dégraisse de même avec le couteau, les gros intestins et le ventricule; les graisses sont ce qu'on nomme le *dérac*. Elles seront fondues plus tard, et formeront un saindoux inférieur à celui que produit la panne.

Avant de procéder au lavage des intestins, soit dans un grand baquet ou mieux dans un ruisseau, le charcutier coupe les petits boyaux par longueurs d'environ une brasse, et tient les gros plus longs afin de servir à la confection des andouilles. Ensuite, avec une baguette longue de 30 centimètres environ, aiguisée par un bout, il prend successivement chaque morceau d'intestin, et avec la pointe, fait rentrer l'une des extrémités de l'intestin dans l'intérieur, de manière à le retourner à l'envers. Ainsi la baguette conduit cette extrémité du boyau jusqu'à l'autre bout, et fait entièrement glisser et retourner ce boyau sur elle.

Cela se pratique pour les intestins grêles; quant aux grands boyaux, le charcutier les vide, et les retourne avec les doigts.

D'ailleurs les uns et les autres sont ensuite

vidés, lavés, rincés, et cette manœuvre assez pénible s'appelle *laver à la première eau*.

En parlant de la préparation du boudin et des andouilles, nous dirons de quelle manière on achève de nettoyer complètement les intestins.

Morcelage du porc. — Quatre ou cinq heures après l'ouverture du cochon, le charcutier sépare la tête d'avec le cou, en tranchant plus ou moins dans les joues. C'est ce qu'on appelle *laisser les joues grasses*, ou *déjouer* si on les enlève tout-à-fait. Il partage ensuite dans toute sa longueur l'épine du dos et toutes les chairs qui en dépendent, et chargeant chaque moitié sur chaque épaule, en appuyant la couenne sur lui, il les porte à la maison sur une large table où il achève de les mettre en morceaux. Quelques charcutiers laissent une moitié de la tête avec ces deux moitiés longitudinales de la bête; d'autres agissent autrement; car chacun morcèle ses porcs à sa manière.

Tout ce qu'on peut dire sur ce point, c'est qu'il faut s'arranger de façon à bien répartir les os avec la viande, à faciliter le débit, et à donner à tous les morceaux une forme appétissante.

D'ailleurs, un charcutier qui tue beaucoup de cochons ne les divise pas tous de la même sorte, attendu qu'il est des parties qu'il emploie différemment dans les uns et dans les autres. Là, il lui faut des jambons, et il les enlève; là il ne lui en faut pas, et il les désosse seulement. Ici, la tête sera fendue, là conservée entière, ainsi de

suite, d'après les nécessités du commerce et des préparations.

Manière d'écorcher les cochons. — La méthode la plus commune et la meilleure, est de brûler le porc, ainsi que je viens de l'expliquer; c'est la manière obligée de préparer le lard, puisque la peau du cochon en forme la couenne, et pour les gros porcs extrêmement gras, on n'agit jamais autrement; mais les porcs dits de *petit salé*, dont le lard est beaucoup moins épais et la chair plus abondante, s'écorchent assez ordinairement.

C'est du moins l'opinion générale; mais toutefois il est des charcutiers qui pensent différemment. Quelques-uns croient que la méthode la plus simple et en même temps la plus commode, consiste à griller le porc; néanmoins ce n'est pas la plus avantageuse, parce que la couenne qui serait excellente ne peut réellement plus servir comme aliment. Il vaudrait donc mieux, disent-ils, écorcher tous les porcs, ainsi qu'on le fait pour les sujets gras. Je rapproche ces deux opinions si différentes: l'expérience de chacun décidera. J'ajouterai seulement que la peau est un produit perdu par le grillage.

Voici le mode employé pour l'excoriation du porc: Après avoir saigné l'animal, comme il vient d'être expliqué, le tueur l'attache par la tête et les pieds après un poteau, en l'appuyant sur le côté; il coupe ensuite la peau autour du cou, car on n'écorche point la tête; il enfle ensuite le porc autant qu'il peut, comme on fait pour les bœufs, afin d'enlever la peau plus commodé-

ment. Le porc bien enflé, il fend longitudinalement la peau le long de la colonne vertébrale, ainsi qu'il l'a fait pour le cochon brûlé, mais sans pénétrer dans le lard; il fend également et de la même manière au milieu du ventre, ensuite, l'écorcheur prend avec le bout des doigts de la main gauche, la peau fendue circulairement autour du cou; il la soulève avec son couteau, et la sépare du lard : la peau ne tarde pas à retomber; il la saisit toujours avec la main gauche, et la tire avec force de cette main, tandis que la droite, armée du couteau, la détache de plus en plus. Quand il a achevé d'écorcher un côté, il le revêt d'un grand linge blanc, et l'appuie contre le poteau, puis il écorche l'autre côté.

On peut lever ou écorcher les jambons : plus ordinairement on les lève à l'avance; quelquefois aussi on se contente d'en détacher les pieds. Cela n'apporte aucune différence dans l'excoriation; l'écorcheur termine par dépecer le cochon comme à l'ordinaire; il sépare la chair pour la saler, et le lard forme de longues et de larges bandes roulées, que le charcutier vend pour barder les fines pièces de volailles, fonder les casseroles, etc. On préfère souvent ces bardes de lard écorché, à celles du lard salé, parce qu'elles sont beaucoup moins chères, mais elles ont aussi beaucoup moins de goût. Nous en reparlerons plus tard. Très-souvent l'écorcheur ne sépare point le lard des quartiers de filet, ou des *carrés*; on débite le tout ensemble.

Cette manière de préparer le porc est le seul

moyen d'en avoir la peau. Aux Etats-Unis, où on la tanne pour divers usages, on écorche plus fréquemment les cochons que dans notre continent. Cependant il est quelques contrées en Europe, et notamment quelques provinces en France, telles que la Basse-Normandie, où l'on écorche les cochons.

Préparation du porc à blanc. — Dans plusieurs endroits du Berry, on a l'habitude de préparer le *porc à blanc*, c'est-à-dire d'en faire tremper la chair et le lard dans l'eau tiède, aussitôt après qu'on l'a tué : cette méthode rend la viande blanche et tendre comme du poulet, mais elle la prive en grande partie de sa saveur, et la rend difficile à conserver. Quelques-uns laissent le cochon immerger une journée, d'autres quelques heures : ce dernier procédé est le plus avantageux, et je conseillerais d'en faire usage quand on tue une coche, un verrat châtré et engraisé après avoir été longtemps étalon ; mais je ne pense pas que l'on doive plonger le lard dans l'eau. On peut assaisonner légèrement cette eau de sel, de poivre, d'épices, et d'herbes aromatiques.

Manière de saler le Cochon.

Dès que la chair et le lard sont assez attendris, et il suffit ordinairement de vingt-quatre heures pour cela, le tueur de cochon, ou le charcutier, achève de le dépecer comme je l'ai expliqué précédemment, puis il s'occupe à le saler. Pour cela, il le met soit entre les planches, soit dans un ba-

quet (*voyez* page 123), soit par infusion liquide, soit par infusion sèche (*voyez* page 126). On peut également conserver la chair de porc par d'autres procédés moins connus, mais qui ne sont pas moins avantageux.

Manière de conserver le Cochon dans le saloir.

Le saloir est une sorte de tonneau défoncé d'un côté, ou plutôt une espèce de tinette élargie par le bas, et resserrée par le haut. Le bois en doit être épais, très-sec, et ne présenter aucune ouverture par où les mouches et autres insectes puissent s'introduire.

Il y a même des charcutiers expérimentés qui recouvrent en dehors la base et tout le fond du saloir, avec de la poix noire ou du goudron, qu'ils étendent uniformément à l'aide d'un fer rouge, en donnant à cette couche de poix environ deux centimètres d'épaisseur.

Pour placer le cochon dans le saloir, vous mettez une couche de sel au fond ; puis vous saupoudrez et vous frottez bien de sel les jambons que vous placez sur ce premier lit ; vous remettez du sel, puis les autres morceaux du cochon, successivement jusqu'à la fin. Vous tâchez de remplir le saloir, sinon vous mettez sur la dernière couche de viande ou de lard une toile bien sèche couverte de son bluté, puis une planche ou couvercle, qui ait exactement la forme du saloir : vous remettez ensuite le couvercle ordinaire, qui doit fermer très-hermétiquement. Ces précautions

sont indispensables, parce que le moindre contact de l'air peut donner à la salaison un goût très-désagréable, connu sous le nom de goût d'*évent*.

Quand le saloir a déjà servi, il faut avant d'y remettre de nouveau lard, le bien laver à l'eau bouillante que vous y renfermerez un instant; jeter cette eau, la remplacer par une décoction de branches de genièvre, l'y laisser deux heures, vider et laisser le saloir quelques jours à l'air.

Salaison du Cochon par l'acide muriatique, ou esprit de sel.

Étendez d'eau une quantité d'acide muriatique proportionnée à celle de la viande que vous voulez saler par ce nouveau procédé; mettez les morceaux par couches dans un saloir, ou grande terrine, et arrosez-les de ce mélange; couvrez bien ensuite le vase. La viande et le lard, conservés comme par les salages ordinaires, seront plus agréables au goût et de très-facile digestion.

Nouvelle manière de saler le Cochon.

Prenez un baquet bien propre, et troué comme pour couler la lessive; mettez au fond du thym, du laurier, quelques gousses d'ail, de l'ognon, du poivre en grains et frais moulu en poudre. Couvrez tout cela de sel, puis faites un lit de cochon et un lit de sel. Quand la moitié à peu près de l'animal est ainsi placée, on met les deux jambons, et on les recouvre bien de sel. On remet par des-

sus encore, quelques branches de thym, de laurier, et on y ajoute quelques feuilles de sauge; puis on continue d'emplir le baquet avec le reste du cochon, en le pressant bien comme s'il devait être à demeure, et alternant toujours le lit de sel. Le baquet rempli, ou toute la viande disposée dedans, on le couvre encore de thym, de laurier, d'ognons, de sel, et l'on jette dessus trois ou quatre verres d'eau, pour provoquer la fonte du sel.

Ce sel fondu, ou *saumure*, tombe par le trou du baquet, sous lequel on a mis un vase pour la recevoir : on la reverse dessus le cochon, à mesure qu'elle s'échappe de nouveau par le trou, comme quand on coule une lessive.

Au bout de dix à douze jours au plus tard, on peut retirer du baquet le lard, la chair et les jambons. Tout est assez salé. On pend les quartiers au plancher; ils ne sont point exposés à prendre *l'évent*, comme dans le saloir.

Les jambons sont accrochés pendant une quinzaine de jours dans la cheminée, afin qu'il sèchent bien. On a ensuite de la cendre de sarment passée au tamis; on en couvre entièrement les jambons qui sont mis alors entre deux planches, chargées de poids très-lourds.

Quand on veut faire cuire ces jambons, on les lave bien, et on les enveloppe de nouveau de thym, de sauge, de foin bien vert et qui a été bien fané. Cette méthode leur donne le goût des jambons de Mayence.

Choix du Porc et des parties les plus favorables à la salaison.

Si vous avez de la chair de cochon ladre, il faut vous en servir pour préparer de la chair à saucisse, de la farce de tout espèce, des cervelas et des saucissons; enfin la débiter fraîche et le plus tôt possible, parce qu'elle n'est point salifiable, et achèverait de se détériorer dans le sel. Pour que la salaison conserve parfaitement le cochon et lui donne un bon goût, la chair en doit être d'un beau grain, friable sous la pression, et la peau peu épaisse. La chair d'un vieux cochon est dure, coriace, et le devient encore davantage dans le sel. Les parties les plus faciles à conserver sont celles qui se présentent sous une forme solide; aussi le jambon se sale-t-il avec plus d'avantage que tout autre morceau. Il faut pour cela, que les parties glanduleuses soient plus que toute autre imprégnées de sel, parce qu'elles risqueraient de se corrompre.

Néanmoins dans tous les morceaux de viande où il se rencontre des os, la conservation est plus difficile, à raison des interstices qui se trouvent entre eux. Aussi bien des charcutiers désossent les jambons, et s'ils l'omettent, ont-ils soin de bien saupoudrer les os de sel, et de les soustraire à l'action de l'air.

Ce n'est pas assez de bien choisir la viande, il faut apporter le même soin au choix du sel, car la bonté du salé en dépend. C'est à celui qui pro-

vient de la fontaine de Salies, que les salages du Bigorre et du Béarn, connus sous le nom de jambons de Bayonne, doivent leur juste réputation.

Salaison du Porc par infusion liquide.

Quatre kilogrammes de sel, un 1/2 kilogramme de sucre, et 125 grammes de salpêtre mis en ébullition pendant quelques minutes avec 18 litres d'eau, forment une saumure qui préservera parfaitement la chair de porc que l'on y trempera. Après le refroidissement du liquide, on a soin de couvrir la viande d'une pierre ou d'une très-forte planche. Ce procédé conserve longtemps la partie animale, mais il en altère un peu la qualité.

Salaison du Porc par infusion sèche.

On sale à sec en frottant la surface de la chair et du lard, avec du sel : il faut froter avec force, la salaison n'en est que meilleure. Pour trois kilogrammes de viande, on emploie à peu près 250 grammes de sel. La viande ne doit pas être salée immédiatement après que le porc est dépecé; il faut attendre que les chairs se soient attendries.

Le porc, comme le bœuf, acquiert dans la salaison une couleur verdâtre; si on mêle 30 grammes de salpêtre à 2 kilog. 500 grammes de sel, les fibres musculaires obtiendront une belle teinte rouge, mais alors la chair s'altère, et prend

souvent un goût désagréable. Si on tient à ce qu'elle ait une couleur de pourpre sans rien perdre de ses qualités, on y mêlera un peu de cochenille.

Mode de dessèchement et de conservation de la viande, par M. CAZALÈS.

Il y a bientôt un siècle que ce savant estimable a publié cet excellent moyen, trop peu connu. Il l'a essayé sur de la chair de bœuf; mais on peut l'appliquer également sur celle de porc.

On met la viande désossée et découpée en morceaux de plusieurs kilos, dans une étuve de 4 mètres de long sur 2 mètres de large et sur 1 mètre 80 centimètres de hauteur; puis, à l'aide de deux poêles, on porte la température à 70° centigrades, et on l'y soutient pendant soixante-douze heures.

La viande desséchée acquiert la couleur de la viande cuite : on la plonge ensuite dans une dissolution de gelée faite avec les os, ayant une consistance de sirop. On la reporte à l'étuve, l'humidité s'évapore, et la viande reste couverte d'une espèce de vernis qu'on pourrait remplacer avec avantage par celui que donne le blanc d'œuf desséché.

Pour se servir de cette viande, on la passe à l'eau, qui lui enlève son vernis; on jette cette eau, ensuite on met la viande tremper pendant douze heures dans l'eau qui doit servir à la faire cuire en potage ou autrement : une ébullition de

quatre à cinq minutes suffit pour opérer la cuisson de la viande; on y ajoute des assaisonnements convenables, et on peut l'accommoder de toute façon. Elle est presque aussi agréable et aussi tendre que la viande fraîche.

*Manière de conserver la viande,
d'après les Mahométans et les Arabes.*

Les Africains conservent aussi la chair de cheameau par ce procédé bien simple. Ils coupent la viande en quartiers, et leur donnent un quart de cuisson dans du beurre fondu; ils les laissent refroidir, les arrangent dans des jarres de terre, versent dessus le beurre figé, puis ils ferment hermétiquement les vases, en ayant soin, chaque fois qu'ils en tirent un morceau de viande, que le reste soit bien couvert de beurre; ils ne les salent et ne les assaisonnent que pour l'usage journalier. On pourrait recourir avantageusement à cette méthode pour conserver longtemps du porc à l'état frais.

*Moyen de conserver le Porc dans l'huile comme
le thon.*

Ce procédé, économique dans les pays où l'on récolte beaucoup d'huile, offre, pour tout autre contrée, une agréable variété dans la manière de conservation du porc.

Découpez la viande dès que l'animal est tué, faites-en des morceaux courts et coupés en lar-

geur; arrangez-les dans des jarres ou bocaux (en les comprimant fortement); versez dessus de l'huile d'olive fraîche, de manière que tous les morceaux de chair soient entièrement baignés. Les bocaux doivent être parfaitement remplis; l'immersion achevée, vous fermez hermétiquement avec un bouchon luté à l'aide d'une pâte de craie et d'huile qui forme le mastic des liquoristes. Après cinquante jours de navigation, de la chair de porc ainsi conservée n'était altérée en aucune manière. Lavée à l'eau bouillante, pressée, battue pour la débarrasser de l'huile, elle flattait encore le goût et l'odorat.

Je conseille au charcutier d'adopter cette méthode; il pourra ainsi varier ses préparations et obtenir de gros bénéfices; des andouilles se conserveront très-bien par ce procédé.

Conservation de la chair de Porc et de Dindon dans le saindoux.

Faites fondre du saindoux, et procédez de la même manière qu'avec l'huile; le résultat sera aussi heureux. Il est à remarquer que cette graisse et l'huile, employées pour la conservation des viandes, ne perdent aucune de leurs qualités, et que l'on peut s'en servir pour l'assaisonnement des viandes ou des légumes.

Conservation du Cochon à l'état frais en le marinant.

Faites cuire à moitié des côtelettes séparées les

unes des autres et des tranches épaisses de filet de porc frais; frottez-les d'un peu de salpêtre et de sel fin; mettez-les ensuite dans un vase de terre, avec des feuilles de laurier, de thym et de sauge, de manière qu'il y ait alternativement un lit de ces côtelettes et des filets, ensuite un lit de laurier, de sauge et de thym, et ainsi de suite. Couvrez votre terrine, laissez-y cette marinade pendant vingt-quatre heures; retirez vos morceaux de viande, essuyez-les, et faites-les cuire à petit feu avec un peu de saindoux et la graisse de la première cuisson. Quand ils seront entièrement cuits, vous les retirerez de la graisse, vous les laisserez refroidir, et vous les arrangerez à demeure dans une terrine ou dans un pot, en les joignant bien les uns aux autres. Vous verserez dessus jusqu'à une épaisseur de trois doigts au-dessus la cuisson encore tiède, à laquelle vous pourrez ajouter un peu de saindoux fondu. Quand tout est bien refroidi, vous couvrez hermétiquement la terrine.

*Salaison qui conserve très-longtemps
le Cochon.*

Aussitôt que la viande est refroidie, coupez-la par morceaux, et saupoudrez-la des ingrédients suivants : *lignum vitæ* (bois de gaïac) en petits copeaux ou en grosse sciure, 500 grammes; sel commun, 125 grammes; sucre brut, 125 grammes; sel de prunelle ou d'oseille, 15 grammes. Votre viande étant ainsi saupoudrée, enveloppez-

la dans un sac de toile bien serrée, mettez ce paquet dans une corbeille, une tinette ou un saloir, et couvrez le tout de sciure de bois grossière.

Un excellent moyen pour conserver le lard et la chair de porc des années entières, c'est de les placer, après qu'ils sont salés à sec, dans un tonneau ou saloir passé au feu et charbonné.

*Méthodes diverses pour la conservation
de la viande de Cochon.*

On conserve aussi la chair de porc en la faisant plonger dans de l'alcool, comme je l'ai expliqué pour la manière de conservation par l'huile. On peut aussi la *boucaner*, ainsi que les soldats font de leur viande, c'est-à-dire l'exposer pendant quelques jours à la fumée, ce qui la conserve pendant une dizaine de jours; au bout de ce temps, on met la viande dans le sel ou dans la saumure.

Le charcutier doit aussi connaître les procédés convenables pour garder du porc frais intact; en voici plusieurs :

1° Il conservera pendant huit ou dix jours de la viande saine, et rétablira celle qui commence à se gâter, en la lavant deux ou trois fois par jour avec de l'eau saturée d'acide carbonique, ou en l'exposant au gaz carbonique dans une cuve en fermentation. Ce dernier moyen est rarement à sa disposition, aussi ne m'arrêterai-je que sur le premier, en faisant observer au charcutier que,

si un charbon ardent purifie la viande en ébullition, l'acide carbonique ou essence de charbon doit avoir une vertu analogue et bien plus puissante.

2° On préserve aussi de toute altération, pendant une huitaine de jours, la viande lavée journellement avec du lait aigri ou caillé.

3° Mettez les morceaux de viande dans une large passoire, arrosez-les pendant une heure avec de l'eau bouillante, et frottez-les ensuite de sel bien égrugé. La dizaine de jours écoulée, servez-vous-en, et préalablement exposez-les à l'air pendant vingt-quatre heures, et mettez-les tremper une heure ou deux dans de l'eau tiède. Votre porc frais sera aussi bon pour griller ou rôtir, que si vous aviez tué l'animal le jour précédent.

4° Le porc frais cru se garde encore très-bien dix jours au moins, lorsqu'on en couvre les morceaux d'une légère couche de son bluté, et qu'on les suspend au plafond d'une chambre élevée et bien aérée, soit dans un petit baril percé d'un grand nombre de petits trous, soit dans un garde-manger bien garni de toile métallique, qui laisse pénétrer l'air, et sert de barrière aux mouches.

5° Si le charcutier a préparé beaucoup de porc frais rôti ou de toute autre façon, et que l'humidité de la saison, la lenteur du débit, le menacent de voir gâter sa viande, il préviendra cet inconvénient en agissant ainsi :

Il rangera ses morceaux cuits par couches dans un vase de terre ou de grès ; il les arrosera avec une gelée liquide, une sauce piquante ou du jus de rôti. Il fermera hermétiquement le pot ou la

terrine qui contient la viande, et lutera les bords avec de la pâte ou du papier, afin d'empêcher la communication de l'air extérieur.

Manière de tuer et de préparer le Cochon

de lait

Puisque nous nous occupons spécialement dans ce chapitre de la manière d'égorger et de dépecer le compagnon de saint Antoine quand il est grand, je pense qu'il est convenable de dire comment on procède à sa mort quand il est petit. Cela rentre dans le domaine des cuisiniers; mais un charcutier doit d'autant moins l'ignorer, que les cuisinières qui ne sont pas assez habiles pour préparer le jeune animal, ont l'habitude de le porter à un tueur.

Enfoncez un couteau bien pointu dans la gorge du cochon de lait; suspendez-le ensuite par les pieds afin de le faire saigner de plus possible, car il doit être très-blanc. Lorsqu'il a bien saigné, mettez-le dans un chaudron rempli d'eau chaude, où vous pourriez endurer le doigt. Laissez-y tremper votre cochon, frottez-le avec la main; si les soies se détachent, vous le retirerez de l'eau, vous le frotterez fortement avec un linge blanc. Vous le retrempez un instant dans l'eau, vous le ressortirez de nouveau, et vous frotterez encore les soies; quand elles seront toutes détachées, vous ferez égorgé l'animal pendant vingt-quatre heures. Si l'on a l'intention de le mettre à la broche, ce qui se fait le plus communément,

vous le viderez et vous lui ferez sur le bas du dos quatre incisions pour relever la queue, ainsi que cela se pratique au derrière du lièvre; vous le pendrez ensuite, et le laisserez sécher. Quelques personnes font de légères incisions autour du cou, et transversalement sur les cuisses du cochon, pour empêcher la peau de crever en rôtissant.

CHAPITRE V.

Manière d'apprêter toutes les parties du cochon.

Boudin noir.

Nous avons vu qu'une personne tourne le sang du cochon à mesure qu'il coule; quand il a cessé de couler, elle met le vase qui le contient sur la cendre chaude pour l'empêcher de se coaguler; elle s'occupe ensuite de *panner* ou *manier* le sang. Pour cela, elle prend de la panne, 500 grammes à peu près par litre de sang, du persil, de la ciboule, du vieux lard, de la muscade, du laurier, du sel, du poivre; elle hache bien le tout, l'arrose de crème, et le met dans le sang en remuant bien, afin de diviser les parties hachées menu; les oignons coupés en dés, que l'on a coutume de passer au saindoux, et de mêler à la panne du sang, me paraissent devoir être supprimés, en ce qu'ils ajoutent à la propriété indigeste de ce mets. Le boudin dont je donne ici la recette est beau-

coup plus léger, et plus délicat que celui que l'on fait par le procédé ordinaire.

Votre sang panné et tenu bien chaudement sur la cendre, vous vous occuperez de nettoyer les boyaux. Sitôt qu'ils sont tirés du corps du cochon, et après le *lavage à première eau*, mettez-les tremper dans de l'eau tiède; secouez-les dans cette eau, comme vous feriez pour rincer du linge; jetez-la, remettez les boyaux dans plusieurs eaux, jusqu'à ce qu'ils la laissent à peu près limpide. Prenez ensuite un boyau, étendez-le sur une table de cuisine. Prenez alors une branche d'osier flexible, et faites-lui entourer le boyau, dont l'extrémité passera dans une boucle que vous formerez en tenant les deux bouts de l'osier près du boyau, entre le pouce et l'index droit. Vous serrerez bien cette boucle, et vous y passerez le boyau du haut en bas, et en le tirant, avec la main gauche, au-dessous de la boucle d'osier. Cette pression fera sortir toutes les matières qui se trouvent dans l'intérieur et à l'extérieur du boyau. Vous le plongerez quelques instants dans le baquet où il trempait précédemment, et vous recommencerez à le passer à l'osier; vous répéterez cette opération jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien du tout, et vous ferez tremper le boyau, bien nettoyé, dans une terrine d'eau froide, destinée à recevoir et à raffermir vos boyaux tout préparés.

L'osier extrait beaucoup d'immondices, qui tomberont sur la table; vous les ôterez à mesure avec une grosse éponge, ou avec un large cou-

teau, qui vous servira à racler la table : il faudra avoir devant la table un baquet pour recevoir ces immondices ; quant aux bouts de boyaux qui pourraient se casser en nettoyant, vous les mettrez à part pour les introduire dans les andouilles. Au reste on casse peulés boyaux en se servant de la boucle d'osier ; cet accident est bien plus fréquent lorsqu'on les nettoie en les raclant avec un couteau ordinaire, ou même avec un couteau de bois.

Quand tous les boyaux seront parfaitement nettoyés, blancs et sans odeur, vous en prendrez un par un bout, et vous ferez tenir l'autre extrémité par quelqu'un, ou si vous vous trouvez seul, vous la lierez tout de suite avec du fil de cuisine, et vous attacherez ce fil après le premier support venu, le barreau d'une chaise, par exemple ; vous soufflerez ensuite dans le boyau, en fournissant assez d'air pour l'enfler d'un bout à l'autre. Le but de cette opération est de vous assurer si le boyau est intact ; s'il y a quelque trou, quelque débhirure (1), vous vous en apercevrez aussitôt, et vous lierez le boyau un peu au-dessus, pour prévenir la perte du sang. Si les trous se trouvaient trop rapprochés, ou le boyau d'un mauvais tissu, trop faible pour supporter le poids du sang, et l'effort de la cuisson, vous le sacrifieriez tout de suite, et le relégueriez avec les bouts cassés, parce que vous vous exposeriez, en l'employant, à perdre le sang et votre peine.

(1) Les intestins du cochon sont quelquefois percés par les strongles (*strongylus dentatus*), espèce de vers dont la bouche est entourée de cils recourbés.

Vous étant bien assuré du bon état du boyau, vous l'entrerez, par l'extrémité que vous tenez en main, sur le *boudinoir*. C'est une espèce d'entonnoir rond, en fer-blanc, un peu plus évasé que les entonnoirs ordinaires, et dont aussi le tuyau est plus renflé : pour plus de commodité, il a une petite anse à la partie évasée. On entre le tuyau de l'entonnoir dans le bout du boudin que l'on plisse et resserre sur ce tuyau autant que possible : une autre personne tient le boudinoir en appuyant les doigts sur le tuyau qu'embrasse l'extrémité du boyau et le maintient droit. Alors on remplit une cuiller à pot du sang panné et on le verse dans le boudinoir. Tandis que le sang coule, on coupe des morceaux de panne fraîche gros comme le pouce, et un peu moins longs ; on roule ces morceaux dans un hachis bien menu de fines herbes, ou on les laisse au naturel, et on les met de temps en temps, un à un dans le boudinoir, afin qu'ils soient précipités par le sang dans le boyau : ce procédé, ignoré de beaucoup de charcutiers, nourrit le boudin, en varie le goût, et le rend excellent. Cette panne grillée ou frite quand on sert le boudin, en est la partie la plus délicate.

Le boyau étant près d'être rempli, il faut dérouler à mesure le bout roulé sur le tuyau du boudinoir, et terminer par tenir le boudinoir suspendu au-dessus du boyau. On ferme le boudin en le ficelant par cette extrémité comme par l'autre, et l'on a un long boudin, que l'on coupe ensuite transversalement en morceaux, après la cuisson. Mais ce travail est imparfait ; il est de

meilleur goût de préparer à l'avance les morceaux du boudin, en liant de place en place, le boyau à demi rempli de sang, que l'on éloigne ou rapproche à volonté, en penchant le boyau dans un sens ou dans l'autre; on sépare ensuite ces morceaux pour la vente. Outre la bonne grâce qu'ont ces morceaux ainsi divisés, ils doivent être préférés par l'acheteur, en ce que le sang ne s'égraine point comme aux autres morceaux, en coupant, pelant et faisant griller; ces boudins crévent peu. Dès qu'un boudin est préparé, vous l'étendez sur la table recouverte d'un torchon blanc, et vous passez à un autre. Pendant ce temps-là, vous avez mis sur le feu une chaudière à demi pleine d'eau. Vos boudins achevés, mettez-les en rond dans cette eau un peu plus que tiède, après avoir passé de distance en distance, sous l'espèce de cerceau que forment vos boudins, une longue tige d'osier dont les deux bouts réunis et liés se trouvent sur le bord de la chaudière. Cet osier vous permettra de soulever commodément votre boudin, soit pour juger du degré de cuisson, soit pour le retirer de l'eau: on peut aussi se servir pour cela d'une écumoire que l'on passe sous le boudin, mais sans l'osier son secours est insuffisant.

Il faut se garder de faire bouillir l'eau de la chaudière, parce que le boudin crèverait; maintenez cependant l'eau bien chaude, et faites cuire pendant un quart-d'heure. Au bout de ce temps, soulevez le boudin, piquez-le avec une épingle; si le sang ne sort pas, il est cuit. Alors vous retirerez

les boudins en prenant toutes les tiges d'osier, et vous les placez sur un linge bien blanc étalé sur une table ; vous les disposez circulairement, vous les essuyez avec un torchon bien propre, et vous les frottez de panne fraîche pour les rendre brillants.

Nous dirons plus tard comment le charcutier doit étaler les boudins dans sa boutique. On les mange sur le gril ou dans la poêle, avec de la moutarde. Lorsqu'un particulier tue un cochon chez lui, il envoie du boudin à ses amis.

Quelques charcutiers manient le sang avec du vinaigre aussitôt qu'il est sorti, pour prévenir la coagulation ; on peut les imiter : d'autres mélangent le sang du porc avec du sang de veau, de mouton ou de bœuf ; il faut les blâmer de compromettre ainsi la santé des consommateurs par une telle addition : ils blessent également leur intérêt, car ce boudin dur, sans délicatesse et sans saveur, éloigne les acheteurs de chez eux.

Lorsqu'on tue beaucoup de porcs et que le sang est trop abondant pour les boudins que l'on veut faire, on y mêle un peu de fine farine de froment, et l'on pétrit le tout ensemble, pour former des boules plus ou moins grosses. Tenues au frais, ces boules peuvent se conserver quelques jours. On les prépare ensuite de la manière suivante. On les met dans du beurre roux ; on les y fricasse, en y ajoutant du bon lait. C'est un mets de bon goût, mais extrêmement indigeste.

Boudin blanc.

Faites bouillir un demi-litre de bon lait; mettez-y ensuite une poignée de mie de pain, et délayez; passez ce mélange à la passoire; faites-le bouillir, et le tournez souvent jusqu'à ce que tout le lait se soit imbibé dans la mie de pain; laissez refroidir cette panade. Coupez une demi-douzaine d'oignons en petits dés, et passez-les au beurre, sans leur donner le temps de prendre couleur; hachez après cela parties égales de panne fraîche et de blancs de volaille; à leur défaut, remplacez ces blancs par toute autre chair blanche; vous pouvez, au besoin, hacher la panne seule, et la mêler avec vos oignons que vous avez retirés du feu, ainsi qu'avec la mie de pain, six jaunes d'œufs, deux cinquièmes de litre de crème: ajoutez à l'assaisonnement du sel fin, des quatre épices concassées, et quelques amandes douces hachées. Prenez des boyaux de cochon nettoyés comme je l'ai conseillé à l'article précédent, et que vous avez coupés de la longueur dont vous voulez faire vos boudins. Liez l'un des bouts, remplissez-les aux trois quarts; liez l'autre bout, et mettez vos boudins dans l'eau bouillante. Au bout d'un quart-d'heure, piquez-les avec une épingle: s'ils sont cuits convenablement, il en sort de la graisse. Mettez-les dans l'eau fraîche, égouttez-les, et rendez-les brillants en les frottant de panne. On peut encore préparer le boudin de cette manière avec du gibier, comme le faisan, le lièvre, la perdrix,

le lapin; avec des intérieurs d'écrevisse et de homard, ainsi qu'avec les foies gras de volaille.

L'acheteur les fait griller dans une caisse de papier huilé; pour les servir, il ôte l'enveloppe, et les mange très-chauds. C'est un mets fort délicat.

Avant de traiter de la fabrication des saucisses, qui se fabriquent avec de la chair de cochon hachée, nous parlerons de deux machines destinées à hacher promptement et sans fatigue la viande de porc.

Machines à hacher la viande.

La manière connue jusqu'ici pour hacher la viande, était aussi longue que fatigante: grâce aux nouvelles découvertes, les charcutiers ne seront plus obligés de hacher à bras les viandes sur un billot.

M. William Davis, de Londres, a imaginé une machine qui ne laisse rien à désirer; la vapeur ou simplement un manège en sont les moteurs. Bien que cette machine, assez compliquée, ne soit pas à la portée de tout le monde, nous en donnerons cependant la description suivante:

La figure 1 représente l'élévation latérale de la machine; la figure 2, la vue de face.

a est une traverse sur laquelle sont fixés les couteaux *b b*, par des tenons serrés par des boulons à écrous *d*.

e e, tiges de fer des manches de couteaux dont les extrémités portent des pas de vis pour recevoir

les écrous *f*, qui donnent la facilité de lever ou baisser les couteaux.

g est un plateau très-épais, en bois dur, avec rebord *h*, formant auge, et destiné à recevoir les viandes que l'on veut hacher.

Cette auge, qui roule sur les galets *ll*, reçoit le mouvement de va-et-vient par une roue à rochet *n*, dont l'axe *o* fait tourner un pignon *i*, qui engrène dans une crémaillère double *k*, sur laquelle le plateau *g* est fixé.

L'extrémité de l'axe *o* est engagée dans un coulisseau horizontal *m*, indiqué par des lignes ponctuées, fig. 1; son collet, fig. 3, est échancré assez profondément pour permettre au pignon d'engrener alternativement les dents supérieures ou inférieures de la crémaillère *k*.

Un arbre *p*, dont les extrémités sont armées de manivelles *ra*, et sur lequel sont montés le volant *q* et la roue dentée *r*, communique, au moyen des bielles *ss*, avec d'autres manivelles fixées sur l'axe de l'équipage des couteaux : une bielle horizontale *t*, réunie à charnière à un levier *y*, est attachée à l'une des manivelles *ra*; le levier, en agissant sur un déclic *i*, l'engrène successivement dans chacune des dents de la roue à rochet *n*, qu'il repousse, et opère ainsi le mouvement de rotation.

Un autre cliquet *j*, fixé au sommet du rochet, empêche le retour lorsque la machine fonctionne.

v, coulisses verticales entre lesquelles montent et descendent les extrémités de l'axe de l'équipage des couteaux; *v v v*, engrenage composé de trois

roues dentées, qui donnent au volant une vitesse de 250 révolutions par minute, et font produire aux couteaux le même nombre de coups; pendant l'intervalle de la levée des couteaux, l'auge *h* opère son mouvement de va-et-vient; *xx*, bâtis de machine; *v'v'*, sont des manivelles montées sur l'axe *vv*, et qu'à défaut de machine à vapeur, ou de manège, deux hommes peuvent faire tourner.

La figure 4 montre comment les couteaux triangulaires fonctionnent sur le plateau *g*; on voit par cette disposition, que la viande hachée dans un sens, par les couteaux de la traverse *a*, est divisée dans un sens contraire par la rangée opposée des couteaux.

Les coulisses *uu* peuvent se briser à charnières et s'abattre, afin de faciliter le repassage des couteaux. Cette position est indiquée par les lignes ponctuées *uz*, fig. 4; après qu'elles sont relevées, on les arrête par des boulons, des clavettes, ou tout autre moyen.

Quoique l'auteur préfère la disposition indiquée dans le dessin, parce qu'elle présente plus de durée et de solidité, il pense que l'on pourrait y ajouter quelques modifications, en plaçant les axes des manivelles, soit au-dessus, soit au-dessous de la traverse *a*. Pour plus d'économie, on pourrait substituer des roues à rubans aux roues à engrenages et en diminuer le nombre; mais dans tous les cas, les couteaux doivent avoir une vitesse uniforme, quoique l'on puisse augmenter la longueur de leur levée, pour les débarrasser des viandes qui pourraient s'y attacher pendant l'opé-

ration; un râteau, fixé au bâti ou aux coulisses, passe entre les lames.

A l'une des expositions de l'industrie française, nous avons remarqué une machine destinée aux mêmes fonctions, plus simple que la machine anglaise; elle produit des effets très-satisfaisants.

Les figures 5, 6, 7, 8, donneront une idée facile de ce hachoir.

La figure 5, vue de face, montre la machine montée sur le billot à hacher, ou sur une table qui en tient lieu.

La figure 6 donne l'élévation de la machine séparée du billot, afin de distinguer les parties ponctuées, fig. 5.

La figure 7 en montre le plan vu d'en haut.

La figure 8 indique la forme des couteaux.

Une table *a* ronde, forte de 16 centimètres environ d'épaisseur, sert de billot; elle est posée sur trois pieds très-forts, carrés, assemblés par des traverses dans le bas. Ces pieds doivent avoir au moins 8 centimètres.

La table est enveloppée d'une forte ceinture de 27 millimètres d'épaisseur, qui débordé de 16 centimètres, par dessus. Ce rebord sert à guider le hachoir et à retenir les viandes que l'on veut hacher. Ce hachoir doit tourner sur lui-même, afin que les couteaux coupent dans tous les sens; on a ponctué, fig. 5, les pièces cachées par le rebord.

Ce hachoir est formé d'un cercle en bois *c*, que trois galets verticaux *d* supportent, qui roulent

sur la table *a*, et il est maintenu dans la position convenable par les trois galets horizontaux *e*.

L'arbre *kk* est entièrement supporté par le bâti *ff*, qui soutient également les traverses *gg*, qui dirigent dans une position verticale les manches *hh* des couteaux *ii*. Ces manches sont carrés, ainsi que les trous des traverses *gg*, afin que les couteaux soient maintenus et ne puissent tourner sur leurs axes.

Neuf cames régulièrement espacées, pour faire lever l'un après l'autre les neuf couteaux qui ont chacun un mentonnet, sont supportés par l'arbre *k*.

Les couteaux ont chacun 24 centimètres de large, et ont la forme que l'on voit en *l*; ils sont tenus dans une fourchette au bas du manche *h*, par deux chevilles qui les rendent très-solides.

Sur le manche de chaque couteau, entre les traverses *gg*, est un ressort à boudin qui repose sur une embase que porte chaque manche, et qui appuie sur la traverse supérieure. Ce ressort contraint le couteau à tomber avec force, la figure ne porte pas cette construction, parce qu'elle présente deux graves inconvénients qui pourraient la faire rejeter en construisant la machine.

Il est très-difficile de se procurer des ressorts d'une égale force, et ces ressorts sont sujets à se rendre; il vaudrait mieux faire terminer le manche de chaque couteau par une petite tige ronde, comme on le voit en *n*, sur laquelle on enfile plusieurs poids en plomb ronds, comme on les voit en *o*: par ce moyen, on peut augmenter on

diminuer la force à volonté, en mettant plus ou moins de rondelles de plomb.

Pour faire fonctionner la machine, on tourne d'une main la manivelle *m*, pendant que l'on pousse avec l'autre le bâti en avant, et toute la machine tourne sur elle-même, en roulant sur les galets verticaux, tandis que ceux horizontaux diminuent la résistance, en frottant sur l'intérieur de la ceinture.

L'ouvrier, en tournant continuellement autour de la table *a*, qui reste fixe, entraîne la machine dans son mouvement circulaire; par ce moyen, la viande est bientôt hachée dans tous les sens.

Cette machine, beaucoup plus simple que la précédente, produit des résultats pareils; elle a le double avantage de coûter moins cher, et de n'être pas empruntée à l'étranger, mérite que l'on n'apprécie pas assez au point de vue national.

Des Saucisses.

C'est une des branches les plus importantes de l'art du charcutier: il y a 1° les saucisses rondes ou proprement dites, longues comme le doigt; 2° les saucisses longues, rondes aussi, et doubles ou triples en longueur; 3° les crépinettes ou saucisses plates, de la longueur des premières; 4° les saucisses aux truffes; 5° les saucisses larges au foie; 6° les saucisses recouvertes de graisse; 7° les saucisses au vin de Champagne.

Saucisses rondes.

Préparez d'abord de la chair à saucisses, comme il suit : hachez du porc frais, choisissez pour cela la chair la plus maigre et la moins nerveuse, avec du lard frais, moitié l'un, moitié l'autre : ajoutez du persil, des ciboules hachées, du sel, du poivre moulu, et un peu d'herbes aromatiques et d'épices ; faites un bon mélange du tout, et mettez-le dans de petits boyaux : ceux de porc étant ordinairement trop gros, on les remplace par des boyaux de mouton. Entonnez votre chair dans les boyaux, à peu près comme le sang pour les bou dins, et de temps en temps passez un petit bâton dans le tuyau de l'entonnoir, et par suite dans le boyau, afin de bien presser la chair, pour que les saucisses soient bien fermes : ficelez les boyaux bien courts.

Voyez à la partie spéciale, à la *Charcuterie-cuisine*, comment il faut les servir.

Saucisses longues.

Elles se font absolument de la même manière que les précédentes ; seulement on coupe les boyaux une ou deux fois plus longs.

Saucisses plates ou crépinettes.

Ces saucisses prennent le nom de *crépinettes*, parce qu'au lieu d'enfiler la chair à saucisses

dans des boyaux, on l'enveloppe de crépine, toilette ou épiploon : elles se font larges et aplaties.

Saucisses aux truffes.

Hachez des truffes avec de la chair à saucisses ; en entonnant la chair, ajoutez des tranches, ou de petits dés de truffes : du reste ne changez rien à la façon des saucisses, qu'elles soient rondes, longues, plates, ou de toute autre forme.

Saucisses larges au foie.

Ce sont de très-grandes crépinettes, deux ou trois fois plus longues et plus larges qu'à l'ordinaire. Pour les obtenir, vous prendrez un morceau de crépine de cochon de grandeur convenable ; vous l'étalerez sur une table et vous y mettrez de la chair à saucisses par légères couches, entre lesquelles vous intercalerez des morceaux de crépine repliés, et de foie de porc à demi cuit : cette chair doit être placée sur le milieu seulement de l'enveloppe, afin d'en pouvoir rabattre les deux bords l'un sur l'autre. Vous ferez cuire ces saucisses dans un moule de fer-blanc proportionné à leur dimension ; et vous recouvrirez ce moule de panne ou saindoux bien épais ; vous assaisonerez avec du sel, du poivre, de la muscade râpée et des clous de girofle. La panne fondant par la cuisson, filtrera dans le moule et environnera votre saucisse. La cuisson achevée, vous laisserez refroidir, et vous ren-

verserez le moule pour en extraire la saucisse, qui se trouvera revêtue partout d'une couche de graisse savoureuse. Vous la disposerez ainsi sur un petit plat, avec d'autres semblables.

On peut aussi se dispenser de revêtir cette espèce de saucisse de crépine, et supprimer les morceaux de foie dans l'intérieur; il sera bien d'en faire ainsi de toute grandeur et de toute forme. Suivant le volume d'un foie de cochon, il est nécessaire, après l'avoir broyé, d'y ajouter un peu plus de moitié de graisse, que l'on mélange bien exactement après avoir convenablement assaisonné de sel, poivre, des quatre épices et autres substances aromatiques.

Saucisses recouvertes de graisse.

Ce sont des saucisses ordinaires, longues ou courtes, cuites comme les précédentes, mais sans que la chair à saucisses soit farcie de foie.

On peut y mettre des tranches de truffes.

Saucisses au vin de Champagne.

Cet accessoire délicat et distingué convient seulement aux saucisses préparées dans des boyaux de mouton, longues ou rondes, n'importe. En entonnant la chair à saucisses dans les boyaux, on verse dedans, de temps à autre, un peu de vin de Champagne, de manière à bien humecter la chair, sans pourtant la trop délayer. On met ordinairement un verre de vin dans deux ou trois saucisses; les vins de Madère, de Malvoisie, de

Constance, peuvent au besoin remplacer le vin de Champagne. Le charcutier fera bien d'ajouter des truffes à ces saucisses friandes.

Après les avoir fait cuire dans la poêle avec du beurre ou du saindoux, le consommateur pourra y ajouter un verre d'eau-de-vie ou de vin de Madère.

Saucissons.

Faites un choix de chair maigre et courte de cochon; ajoutez moitié de son poids de filet de bœuf, et autant de vieux lard, que vous coupez en dés, tandis que vous hachez les deux viandes ensemble. Mettez, pour trois kilogrammes de chair préparée, 150 grammes de sel, 4 grammes de poivre en poudre, autant de mignonette et de poivre en grains, 12 grammes de salpêtre; mêlez le tout exactement, laissez-le reposer un jour. Le lendemain, nettoyez convenablement des boyaux de bœuf, de veau, ou autres gros intestins que vous pourrez avoir; remplissez-les de votre composition, foulez bien la chair dans le boyau, avec un morceau de bois uni, puis, ficelez les saucissons comme une carotte de tabac. Lorsqu'ils sont bien remplis, mettez-les dans le saloir, laissez-les baigner pendant huit jours dans le sel mélangé avec une partie égale de salpêtre; faites-les ensuite sécher à la fumée; enduisez-les de lie de vin, dans laquelle vous aurez fait bouillir de la sauge, du thym, du laurier et du basilic. Lorsqu'ils sont secs, enveloppez-les de papier pour les conserver dans de la cendre.

On les mange cuits dans une braise semblable à celle dont on se sert pour la cuisson du jambon.

Petits saucissons d'Estramadure dits chorizos.

Pilez de la chair avec du foie de cochon, du lard, du poivre, du sel, du piment, du salpêtre, du laurier, de l'ail, du thym, de la sauge, du genièvre; entonnez cette préparation dans les boyaux de bœuf, en y ajoutant beaucoup de poivre en grains, et de longs morceaux de piment. Terminez en exposant le saucisson à la fumée de genièvre; frottez-le ensuite de piment à l'extérieur. Ce saucisson est fort goûté en Espagne.

On le sert braisé ou grillé.

Cervelas.

Choisissez de la chair entrelardée de porc, hachez-la avec du persil, de la ciboule, un peu d'ail, suivant le goût, ajoutez un peu de muscade et de laurier. Assaisonnez convenablement de sel, de poivre en poudre et en grains, et un peu des quatre épices. Remplissez de ce mélange des boyaux de cochon ou de veau, selon la grosseur que vous voulez donner à votre cervelas. Liez-en les bouts sans ficeler tout le long; puis mettez-le pendant quelques jours dans la cheminée pour le fumer. Si vous voulez qu'il conserve une belle couleur rouge, vous ajouterez un peu de cochenille au hachis, ou bien vous verserez de temps en

temps quelques gouttes d'une décoction de cette substance, en entonnant la chair dans les boyaux.

Les cervelas se font cuire, dans une braise légère pendant deux ou trois heures : le charcutier en vend de crus et de cuits.

Cervelas cru.

Ce cervelas ne se fait point cuire, et la chair qui le compose ne se hache pas. Pour le confectionner, on coupe des tranches extrêmement minces de chair bien maigre de cochon; on les pose par couches, les unes sur les autres, après les avoir fait mariner dans du vin rouge, du vinaigre, mélangés d'un peu d'eau, et fortement assaisonnés de sel, de poivre, de laurier, de sauge, de thym, de basilic, d'ail et de coriandre. Cette marinade peut être bouillie ou non bouillie. Quand les couches de chair ont mariné pendant six ou sept jours, on les dispose dans les boyaux, comme nous l'avons dit, en les assaisonnant encore de mignonnette, de poivre en grains, de sel, de coriandre et de muscade en poudre. On foule fortement ces tranches avec un morceau de bois uni, afin qu'elles s'incorporent les unes dans les autres, et qu'elles paraissent faire un tout non interrompu. Après avoir posé quelques couches, vous ferez bien de les humecter d'une eau dans laquelle vous aurez mis de la cochenille, parce que ce genre de cervelas doit être vermeil. Lorsque vous l'aurez terminé en ficelant le boyau, vous le remettrez mariner une huitaine de jours dans la marinade

d'où vous avez sorti les tranches; vous le ferez ensuite fumer pendant quelques jours à la cheminée, ou vous le mettrez sécher en le pendant au plancher.

Il faut préparer ces cervelas en très-petite quantité; beaucoup de personnes n'en mangent pas : ils servent à l'arrangement des *assiettes garnies* dont nous parlerons plus tard. Il y en entre à peine quelques tranches, et on en trouve toujours trop.

Cervelas à l'italienne.

Hachez de la chair maigre de cochon avec son quart en poids de lard ordinaire; assaisonnez avec des épices, du sel, de la coriandre et de l'anis en poudre fine; versez sur ce mélange moitié vin blanc, et moitié sang de cochon chaud : faites des filets avec la chair de la tête du porc, ou de la langue, pour les introduire avec le reste dans des boyaux de grosseur et de longueur convenables, que vous lierez par les deux bouts. Faites cuire à la braise, et exposez ensuite à la fumée de genièvre vert.

Cervelas aux truffes.

Hachez des truffes crues avec la viande du cervelas, et insérez-en des tranches en entonnant le hachis dans les boyaux.

Cervelas à l'oignon.

Prenez des oignons suivant la quantité de chair

que vous aurez pour faire vos cervelas, hachez-les, et les mettez cuire avec du lard fondu ou du saindoux. Lorsqu'ils seront aux trois quarts cuits, vous les mêlerez avec la viande.

Cervelas à l'échalote ou à l'ail.

Vous hacherez de l'échalote ou de l'ail dans la chair du cervelas, et en ajouterez de petites tranches minces en entonnant le hachis. Préparez très-peu de ce genre de cervelas, rebuté des dames et des estomacs délicats.

Cervelas au veau, au lièvre ou au lapin.

Mélangez la chair maigre de ces divers animaux avec le hachis de votre cervelas.

Cervelas maigres.

On prend des chairs de différents poissons de mer ou d'eau douce auxquels on a retiré les arêtes. Après les avoir fait cuire à la manière accoutumée, on les hache très-menu; ensuite on les amalgame en les pétrissant, pour y incorporer des jaunes d'œufs, du beurre manié avec de la ciboule, du persil, de l'échalote et même un peu d'ail. Lorsque le tout est assaisonné avec les quatre épices et du sel, on l'enferme dans un boyau préparé d'avance. En liant le boyau à égale distance, on forme des cervelas de longueur convenable, qu'on fait cuire à l'eau bouillante et

qu'on expose ensuite soit au grand air, soit à la fumée du genièvre pour les aromatiser. Leur dernière cuisson ne diffère en rien de celle des autres cervelas; cependant ceux-ci sont considérés comme un entremets recherché dans le cæmène.

Andouilles.

Choisissez les gros intestins ou boyaux les plus gros du cochon, lavez-les, nettoyez-les comme je l'ai expliqué pour les boyaux à faire le boudin, faites-les dégorger pendant vingt-quatre heures dans de l'eau fraîche, laissez-les égoutter ensuite et essuyez-les bien. Cela fait, partagez-les en longs filets avec de la chair coupée aussi de même, et de la panne hachée en petits morceaux; ajoutez-y du sel, du poivre, des plantes aromatiques pilées, et remplissez d'autres boyaux avec ce mélange; liez-les aux deux bouts et les posez dans le fond du saloir.

Le charcutier vend communément les andouilles crues; il est bon cependant qu'il en ait de cuites; il les mettra cuire dans du bouillon avec des racines, un bouquet de persil et ciboules, un peu de thym et de laurier. On peut avantageusement remplacer le bouillon par du lait coupé de moitié d'eau; quand les andouilles sont cuites, on les laisse refroidir dans leur cuisson, on les coupe aux ciseaux et on les fait griller.

Andouilles marinées et fumées.

Lavez bien la fraise et les gros boyaux gras de

cochon, coupez-les de la longueur que vous voulez donner à vos andouilles, et mettez-les mariner pendant une demi-journée dans du vinaigre mêlé d'eau, de laurier, de thym et de basilic; vous pourrez remplacer le vinaigre et l'eau par du vin blanc pur, les andouilles n'en seront que plus délicates. Coupez ensuite en filets une partie de ces boyaux, de la chair de porc et de la panne également marinées, assaisonnez avec du sel, du poivre, des quatre épices et un peu d'anis en poudre; remplissez le reste des boyaux avec ce mélange, et seulement aux deux tiers, de peur que la cuisson ne les fasse crever: ficelez vos andouilles comme une carotte de tabac, et suspendez-les à la cheminée pour les faire fumer. Cette préparation permet de les garder quelque temps.

Quand on les fait cuire, on ajoute un bon morceau de panne au bouillon pour les nourrir, la fumée les ayant un peu desséchées.

Andouillettes de Troyes.

Faites cuire une fraise de veau ou de porc à la braise, ajoutez-y une tétine de veau, laissez égoutter et coupez en filets. Hachez ensuite des champignons, du persil, des échalotes, coupez des truffes en morceaux allongés, passez le tout au beurre et mouillez avec du vin blanc, auquel vous ajouterez un peu de jus ou de fond de cuisson: assaisonnez de sel, de poivre fin, de muscade râpée et de clous de girofle; faites réduire environ à moitié; ajoutez alors la fraise et la tétine, et

une demi-douzaine de jaunes d'œufs, afin de lier le tout ensemble; remuez sans discontinuer ce mélange, qui doit chauffer sans bouillir. Remplissez-en ensuite des boyaux bien nettoyés, et qui auront trempé cinq ou six heures dans de l'eau légèrement vinaigrée, pour leur ôter toute mauvaise odeur; liez les deux bouts sans trop remplir, et donnez une forme carrée. Ces andouillettes doivent être cuites dans du vin blanc et du bouillon, à un feu doux : elles ne se gardent que trois à quatre jours, et sont un manger très-délicat. On les mange grillées comme les autres andouillettes.

Andouilles à la béchamelle.

Cette façon de préparer les andouilles consiste à faire revenir dans une casserole un morceau de jambon avec du beurre, à l'assaisonner avec de l'ail, du thym, du laurier, de l'échalote et du persil; mouiller ensuite avec du bon lait; passer au tamis après avoir laissé réduire, épaissir le tout en y ajoutant de la mie de pain pour mélanger avec la chair de porc frais, des morceaux de panne, du lard et de la fraise de veau; y ajouter des jaunes d'œufs crus; assaisonner de nouveau avec le sel, le poivre, les quatre épices, la muscade ou autres aromates; remplir avec le tout une portion de gros intestin, plus ou moins longue, la lier par les deux extrémités pour faire cuire dans du lait ou du bouillon aromatisé d'un nouveau bouquet, pour les servir; on les achève en les mettant sur le gril comme les autres.

On peut encore en varier les goûts, en prenant soit du gras-double, soit de la langue, soit du palais de bœuf; en y ajoutant des couennes cuites d'avance avec de l'ognon et des jaunes d'œufs, que l'on assaisonne d'une manière convenable avec du sel, du poivre, de la muscade ou les quatre épices, avec lesquels on remplit un morceau d'intestin. On achève de faire cuire dans le bouillon avec autant de vin blanc de Madère ou autre, aromatisé de girofle et d'un bouquet, en y joignant quelques carottes et de l'oignon : il faut toujours laisser refroidir l'andouille dans son assaisonnement.

Enfin on peut très-facilement confectionner, moyennant un bon assaisonnement, des andouilles de toute espèce avec des chairs de gibier de tout genre, qu'elles soient de lapin de garenne ou de clavier, de lièvre ou de levraut, de perdrix ou de perdreau, de coq des bois ou de faisan doré, pourvu qu'elles soient bien désossées et qu'on y adjoigne autant de ris de veau ou de la fraise, de la tétine ou autre viande, mais en ayant soin de les aplatir sur les quatre faces. C'est même une des meilleures méthodes, puisqu'elle est aussi simple que facile, non-seulement pour conserver du gibier qu'on ne peut pas garder longtemps exposé au grand air, mais encore pour varier à l'infini et préparer, quelque temps d'avance, des hors-d'œuvre dont on pourrait avoir besoin.

Clarification et forme de la gelée.

Toutes les préparations de la charcuterie donnent de la gelée; le charcutier en tire le plus grand parti pour décorer et varier les objets qu'il vend. Voici comment il doit procéder pour la recueillir: quand la cuisson de quelque pièce de charcuterie est réduite, il dégraisse la gelée, la passe dans un tamis et la replace sur le feu pour la faire éclaircir: il y parvient en y mettant un citron pelé (plus ou moins, selon la quantité), et des blancs d'œufs avec les coquilles brisées: quand elle est claire et qu'elle a du corps, il la passe au travers d'une serviette, et la verse dans des moules de diverses formes et grandeurs.

Pieds de Cochon à la Sainte-Menehould.

Fendez en deux des pieds de cochon, entortillez-les avec un large ruban de fil, de manière qu'en cuisant il ne puissent pas se défaire; mettez-les dans une casserole avec un assaisonnement de carottes, d'oignons, un bouquet de persil et de ciboules, du laurier, du thym, des clous de girofle, un peu de saumure, de l'eau ou du bouillon et du vin blanc. Pour économiser et rendre les pieds meilleurs, le charcutier pourra aussi les faire cuire dans le reste des braises des oreilles, des hures ou des jambons, il fera mijoter pendant vingt-quatre heures, il laissera refroidir, il ôtera ensuite l'enveloppe, il trempera les pieds dans du beurre tiède, et les roulera dans une

belle chapelure blonde, puis les posera tout droits dans un large plat, au nombre de quatre ou six, et tournera les onglons vers le bas du plat. L'usage le plus ordinaire est toutefois de les poser carrément les uns sur les autres, comme les saucisses longues. Beaucoup de charcutiers se dispensent de fendre les pieds de cochon, surtout quand ils ne sont pas très-gros.

Pieds de Cochon farcis aux truffes.

Préparez vos moitiés de pieds et faites-les cuire dans le même assaisonnement que ceux dits à la Sainte-Menehould, laissez-les mijoter pendant huit heures, retirez-les de la cuisson; lorsqu'ils seront à moitié froids, débarrassez-les de leur enveloppe, ôtez-en les os, et après cette opération, faites bouillir dans du bouillon une tétine de veau hachée avec de la mie de pain; faites réduire cette sauce, ajoutez des blancs de volaille, ou, à leur défaut, de la chair de veau, de lapereau, de faisan, ou de tout autre gibier, puis des truffes coupées en tranches, trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu des quatre épices, du sel, du gros poivre, et un peu de crème. La farce achevée vous la mettez dans vos pieds; enveloppez-en le bout avec de la toilette de cochon, de peur que rien ne s'échappe; dorez-les en les trempant dans du beurre tiède, et roulez-les dans la chapelure ou mie de pain passée au tamis.

Pour les autres façons des pieds de cochon, voyez la *Charcuterie-cuisine*.

Langues de Cochon fumées et fourrées.

On peut faire les langues fourrées avec des langues de cochon, de veau ou de bœuf : après les avoir parées, ôté tous les cartilages qui sont à l'extrémité la plus grosse, après les avoir fait blanchir à l'eau bouillante, on enlève la peau qui les recouvre, on les met dans un pot de grès sur une couche de sel mêlée d'un sixième de salpêtre et de plantes aromatiques hachées ; on saupoudre les langues avec ce mélange, et successivement jusqu'au haut du pot, de manière qu'elles soient pressées par le couvercle : d'autres personnes ne remplissent le pot qu'aux deux tiers, et le recouvrent avec un plateau de bois qu'elles chargent afin de forcer les langues de baigner continuellement dans la saumure. Laissez-les une semaine dans cette saumure ; retirez-les, égouttez-les, enveloppez-les de toilette de cochon, ou mieux encore, entrez-les dans de gros boyaux de cochon, de bœuf ou de veau, que vous lierez par les deux bouts. Pour que la langue ait bonne façon, il faut coudre ou lier un des bouts du boyau à l'envers ; puis le retourner à l'endroit ; on entre ensuite la langue dans cette espèce de bourse, dont l'extrémité environne le bout de la langue, sans qu'on aperçoive qu'elle est liée ; suspendez ensuite les langues à la cheminée pendant quinze ou vingt jours : vous pouvez aussi les fumer rapidement en les exposant plusieurs fois à la fumée de branches de genièvre vert ; cette méthode leur don-

nera un goût aromatique. Ces langues ainsi préparées peuvent se garder jusqu'à six mois : le charcutier pourra en étaler de cuites et de crues, les vendre entières ou en tranches, au poids : pour les avoir cuites, il faut les mettre dans l'eau avec un peu de vin rouge, de sel, de poivre, de girofle, un bouquet de thym et de persil, des ciboules, du laurier, du basilic et quelques oignons. Le charcutier peut et doit les parer de gelée disposée de plusieurs façons.

Langues fourrées des Ardennes.

Prenez n'importe quelles langues, toutes sont bonnes ; celles de bœuf, cependant, sont préférables, en ce sens qu'étant plus grosses, elles font plus de profit sans donner plus de peine pour les préparer.

Après avoir retiré toutes les parties glanduleuses qui se trouvent au haut, vous les frottez avec du gros sel mélangé de salpêtre. Vous les mettez ensuite dans le saloir, où vous les rangez sur un lit de sel auquel vous avez joint du salpêtre et du poivre moulu ; vous aurez soin d'éviter que les langues se touchent, sans qu'il y ait cependant un grand espace entre elles. Si vous salez beaucoup de langues à la fois, vous en faites plusieurs lits, en les séparant par du sel mélangé comme le lit du fond. Vous changerez souvent la disposition des langues afin de mettre dessous celles qui se trouvaient dessus. Ayez le soin de bien fermer le saloir, afin de priver l'intérieur

d'air. Au bout de trois semaines, retirez les langues, frottez-les avec du son sec, percez le haut d'un trou de poinçon afin d'y passer une forte ficelle et suspendez-les dans la cheminée, où vous brûlerez souvent des herbes aromatiques. Vous les laisserez deux mois; après ce temps elles pourront se conserver autant que vous le voudrez. Enfin vous les frotterez avec un mélange de sel et de salpêtre pour leur donner un aspect rouge et luisant.

Lorsqu'on veut les manger, on les fait bouillir comme un pot-au-feu.

Des Jambons.

On peut citer les jambons parmi les produits spéciaux, qui n'ont rien perdu chez nous de la faveur dont ils jouissaient auprès des anciens. Les Nâtelis romains faisaient figurer avec distinction dans leurs repas, des porcs entiers, farcis d'ingrédients aussi extraordinaires que délicats; mais si recherchés que fussent alors les mets variés préparés avec la viande de porc, les jambons étaient préférés de beaucoup aux autres parties de l'animal.

Les Romains les servaient quelquefois comme entrée de table pour exciter l'appétit, souvent à la fin du repas pour ranimer l'estomac fatigué et par leur acrimonie exciter la soif; ils en faisaient tant de cas, que Caton lui-même ne dédaigna pas d'indiquer la manière de les saler, les fumer, enfin de les préparer pour les conserver.

L'art culinaire a su faire revivre de nos jours l'usage cher aux anciens, et la tranche de jambon fumé destinée à aiguïser l'appétit dans les estomacs fatigués, continue à tenir une place distinguée au milieu des repas les mieux ordonnés.

La France est largement représentée par les jambons de ménage ou de campagne; et par ceux que l'on prépare dans le Haut-Rhin, le Bas-Rhin, les Vosges, la Meuse, la Moselle, l'Aube, les Ardennes et les Landes, ces derniers connus sous le nom de jambons de Bayonne. Viennent ensuite les jambons de Mayence, ceux de Westphalie et du Jutland, ceux si succulents d'York et tant d'autres qu'il serait trop long d'énumérer.

C'est au reste le jambon qui, de tout le cochon, est la partie la plus facile à conserver. Il faut, dans la salaison, avoir soin de saler particulièrement les parties glanduleuses qui sont les plus faciles à se corrompre. La bonté d'un jambon dépend souvent de la qualité du sel que l'on emploie.

Salaison et préparation du Jambon.

Après avoir coupé les cuisses du cochon, on les désosse jusqu'à ce qu'il ne reste que l'os qui s'appelle communément l'os *pouilleux*; on arrondit son jambon, on le pare, on le frotte ensuite avec un mélange de sel, de salpêtre et de poivre en poudre.

Si l'on veut saler les quatre membres de l'animal, il faudra prendre 10 kilogrammes de bon

sel gris, 500 grammes de poivre en poudre et 100 grammes environ de salpêtre pulvérisé, ou nitrate de potasse.

On met ensuite les jambons dans le saloir; on verse dessus le reste du mélange qui a servi à les frotter, auquel on ajoutera une légère quantité d'eau destinée à faire fondre le sel, et à obtenir une saumure. On laisse les jambons ainsi une dizaine de jours. Après ce temps, on les retire et l'on fait bouillir le liquide contenu dans le saloir, auquel le sang qui s'est échappé des chairs s'est mélangé avec la saumure qui les avait arrosés; lorsque ce mélange aura jeté trois ou quatre bouillons, écumez avec soin, ajoutez-y des clous de girofle, de la gingembre, du thym, du laurier, de la sauge, de la marjolaine, puis un kilog. de mélasse. Remettez les jambons dans le saloir, et lorsque la saumure est froide, versez-la dessus. Il convient de veiller à ce qu'elle soit assez abondante pour recouvrir entièrement les jambons, afin qu'ils soient privés d'air. Vous mettrez même une planche dessus, vous la chargerez fortement pour les mettre en presse. Refermez le saloir et laissez ainsi les jambons pendant trois semaines, époque à laquelle vous les retirerez pour les fumer, opération qui ne doit être faite qu'après les avoir bien essuyés, on les suspend ensuite dans la cheminée, ou dans un fumoir.

Pour plus de renseignements, reportez-vous à l'article du chapitre précédent qui traite de la salaison du porc.

Jambon commun ou au naturel.

Enlevez légèrement le dessus de la chair d'un jambon, et ce qui pourrait être rance du lard qui le borde; ôtez l'os du cassis, et même celui du milieu, pour le pouvoir mieux dessaler; supprimez le bout du jarret, et mettez le jambon tremper dans l'eau tiède pendant un, deux ou trois jours, selon sa grosseur. Lorsque vous le jugez assez dessalé, vous le placez dans un linge blanc que vous nouez de manière qu'aucune partie du jambon ne soit à nu; cela fait, vous le mettez dans une marmite avec parties égales d'eau et de vin, des oignons, des carottes, du persil, du laurier, du thym, du basilic, et de l'ail. Vous le faites cuire à petit feu pendant cinq ou six heures; pour qu'il soit très-bon, il est important que ce liquide ne soit jamais en ébullition. Vous appréciez la cuisson en enfonçant dans le jambon la pointe d'une lardoire, ou même un tuyau de paille, qui doit, pour que le jambon soit parfaitement cuit, pénétrer jusqu'au fond. La cuisson achevée, vous le retirez, vous le dénouez; vous ôtez l'os du milieu, vous renouez le linge en serrant bien les nœuds pour donner une belle forme au jambon, et le placez sur une passoire; vous le laissez ainsi refroidir et égoutter jusqu'au lendemain; vous le parez bien, vous soulevez la couenne, et vous le couvrez d'une fine chapelure de pain, seule ou mélangée avec des fines herbes hachées et un peu de poivre; vous servez ensuite

sur un plat, avec une serviette repliée dessous, et une papillote au bout du manche. Cette papillote, bien touffue et convenablement coupée, contribue à l'ornement de l'étalage du charcutier ; mais il vaut mieux encore la remplacer par un manche à gigot.

Lorsqu'on a des jambons très-durs, et que le temps manque pour les faire mortifier, après les avoir dessalés, il faut les envelopper d'un linge, ou d'une étamine, et les enterrer pendant l'espace de deux heures : la terre doit les recouvrir entièrement. On les met cuire après cela, et ils sont parfaitement tendres.

Voulez-vous donner encore un goût plus savoureux au jambon ? quand il est cuit, versez deux cinquièmes de litre de forte eau-de-vie dans le bouillon, et remettez encore un quart-d'heure sur le feu : ce bouillon ne doit pas être perdu. Après que le jambon a été retiré, mettez dedans une tête de veau, des têtes de mouton, qui se trouveront très-bonnes sans autre accommodement. Si vous préférez faire cuire dans ce bouillon une poitrine de mouton, avec une purée de pois, de haricots ou de fèves de marais, vous êtes certain d'avoir un excellent potage au pain ou au riz ; ce bouillon peut encore servir à faire cuire des légumes, tels que choux, navets, pommes de terre, auxquels il donnera beaucoup de saveur.

Jambon de devant.

Il se prépare comme celui de derrière, seule-

ment on soulève rarement la couenne, on ne tourne point de papillote au manche, et on le recouvre d'une chapelure bien épaisse. Les charcutiers en mettent plusieurs dans le même plat, les manches tournés en haut et rapprochés les uns des autres.

Jambon de Reims.

On choisit un jambon dont la chair soit rosée; on le désosse avec soin, on en coupe une partie, car les jambons dits de Reims doivent être petits.

On les fait cuire pendant longtemps comme un pot au feu, on joint aux légumes qui servent d'assaisonnement, une feuille de laurier, un peu de thym et une 1/2 gousse d'ail.

Lorsque le jambon est cuit, ce qui se reconnaît lorsqu'il fléchit sous le doigt, on le retire et le laisse refroidir dans un moule rond et légèrement creux, de façon à ce qu'après avoir démoulé et retourné la pièce on puisse obtenir un jambon parfaitement rond, dont le dessus soit bombé et le dessous plat. On frotte le jambon avec un blanc d'œuf, puis on l'enduit d'une forte couche de chapelure. Au moment de le servir, on peut décorer le dessus avec de l'œuf dur et des fines herbes hachées. On hache à part le blanc et le jaune des œufs, puis on en pose une couche sur le jambon, en ayant le soin de mettre à côté de la rangée de blanc d'œuf une autre rangée de fines herbes, puis une de jaune. Enfin, on dispose la décoration du milieu de manière à former une

croix de Malte, et l'on enfonce sur l'un des côtés du jambon une broche en bois, décorée de papiers blanc et rose découpés et tournés en forme de fleur.

Jambon de Bayonne.

Voici le moyen d'obtenir des jambons semblables aux jambons justement renommés de Bayonne, qui doivent surtout leur réputation à la manière dont on les prépare.

Lavez et pelez un bon jambon, attachez avec une ficelle le manche à la noix, puis mettez-le en presse pendant vingt-quatre heures entre deux planches chargées de quelque chose de lourd; retirez-le, pilez du sel et du salpêtre et assaisonnez-en votre jambon dans la proportion de 60 gr. par kilogr.; faites bouillir une saumure composée de vin, d'eau, de beaucoup de sel, de thym, de sauge, de laurier, de genièvre, de basilic, de poivre, d'anis et de coriandre; tirez cette saumure à clair et laissez-la refroidir; placez ensuite le jambon sur une planche inclinée, une terrine dessous pour recevoir ce qui en dégouttera; humectez chaque jour votre jambon de cette saumure avec un linge ou une grosse éponge bien propre. Quand, au bout de quinze jours, il en est bien imprégné, essuyez-le, et couvrez-le de lie de vin: lorsque cette lie est sèche, exposez-le sous la cheminée à la fumée de genièvre, trois ou quatre fois par jour, l'espace d'une heure, pendant une semaine; le jambon étant sec et bien parfumé, mettez-le dans de la cendre très-sèche, pour le conserver.

Au lieu de placer le jambon sur une table pour l'imbiber de saumure, on peut le mettre dans un saloir, et verser la saumure dessus jusqu'à ce qu'il en soit entièrement baigné; on le laisse ainsi pendant trois semaines au plus, quinze jours au moins : cette manière, plus expéditive, convient surtout quand on veut arranger plusieurs jambons à la façon de Bayonne; on le retire, on le fait sécher et on joint des plantes aromatiques au genièvre que l'on fait brûler pour les parfumer; on met alors de la lie de vin, on enveloppe le jambon de papier, et on le conserve sous la cendre comme il a été dit précédemment.

Jambon de Bastogne ou des Ardennes.

Après avoir séparé les cuisses de l'animal, on doit s'occuper immédiatement de préparer la saumure destinée à conserver les jambons. Il est essentiel de les frotter et de les saupoudrer sur toutes les faces avec du gros sel mélangé de poivre moulu et de salpêtre. Si, pour ce mélange, on emploie 2 kilogrammes de sel, on devra y joindre 120 grammes de poivre et 30 grammes de salpêtre. On garnit le fond du saloir d'un lit de sel et de diverses sortes d'aromates, telles que du laurier, de la sauge, quelques branches de thym, et du gros poivre en grains. On place les jambons sur ce lit en ayant soin de les disposer de manière à ce qu'il reste un espace entre chacun, mais en laissant cependant le moins de vide possible. Chaque lit de jambons doit être disposé de la même

manière, jusqu'à ce que le saloir soit plein. Tous les cinq jours, il faut changer les jambons de place, en mettant au fond du saloir ceux qui se trouvaient dessus. Au bout de trois semaines, les jambons doivent avoir pris suffisamment le sel; on les retire pour les fumer. Pour cette opération, on les accroche dans la cheminée qui doit être grande et dans laquelle on brûle des plantes aromatiques. Deux mois suffisent pour qu'ils soient assez fumés et en état de se conserver.

Pour faire cuire ces jambons, qui ont un goût tout particulier, il faut faire tremper le jambon dans l'eau tiède pendant deux jours; après ce bain, on le frotte avec du son sec, ce qui le nettoie parfaitement; on le met alors dans une marmite de forme ovale de préférence, en ayant le soin de placer le jambon debout et en laissant dépasser la crosse hors de l'eau. On le laisse mijoter ainsi jusqu'à ce que l'on voie que l'os commence à se détacher; on le retire alors du feu et on le laisse refroidir dans son eau. Cependant s'il était trop cuit, il faudrait le retirer de suite, le mettre sur un plat et le laisser refroidir ainsi.

On ne presse pas ces jambons, cela les dessèche trop. On ne les désosse pas non plus, on enlève simplement la couenne jusqu'à la crosse que l'on garnit de papier découpé.

Jambon de Mayence.

Plongez les jambons dans de l'eau de puits pendant un jour ou deux, laissez-les égoutter

ensuite pour les mettre dans un saloir; versez dessus la saumure suivante, dans laquelle vous les ferez séjourner pendant environ trois semaines; ce temps écoulé, vous les retirerez pour achever comme les précédents.

La saumure des jambons de Mayence se fait en mettant bouillir 1 kilogramme de sel dans une quantité d'eau suffisante, 125 grammes de salpêtre, 250 grammes de cassonade, et 15 grammes de roseau aromatique, que l'on enveloppe dans un linge.

Jambon de Westphalie.

Pour obtenir un bon jambon, dit de Westphalie, on le met dans le saloir pendant une quinzaine de jours; ensuite on le retire, et l'on procède à la fumaison, pour laquelle on le suspend sous la hotte de la cheminée dans les petits ménages. Lorsque l'on veut opérer en grand, le fumoir est construit de manière à recevoir plusieurs douzaines de jambons qui sont suspendus à des barres de fer scellées sous une immense hotte. Dans l'un et l'autre cas, on les fume de la même manière; leur parfum est dû à la fumée des substances que l'on brûle dessous. Le romarin, le genièvre et diverses plantes aromatiques, en font tous les frais. Pour donner ce beau rouge vif particulier aux jambons de Westphalie, on les frotte avec du salpêtre mélangé de sel.

Jambon d'York.

Il n'est pas plus facile d'obtenir ailleurs qu'en Angleterre de bons jambons d'York que de faire des jambons de Bayonne à Paris, car la qualité de ces jambons tient à la nature du pays, à la nourriture des porcs, enfin à la préparation des jambons, qui est une chose toute de localité. On ne saurait donner à aucune imitation d'York, le goût naturel et particulier de ses jambons; cependant une grande partie de ceux qui se consomment à Paris sous ce nom ne sont que des jambons de Hambourg. Par saison, il n'arrive pas à Paris plus d'un millier de véritables jambons d'York, et les vrais connaisseurs ne sauraient s'y tromper.

L'imitation du jambon d'York consiste dans la manière de le fumer et de le tailler; afin de se rapprocher le plus possible de la vérité, on coupe le jambon de manière à lui donner cette forme fluette et allongée, qui diffère de celle des autres jambons qui, presque tous, sont gros et ronds. Il faut ensuite le saler avec un sel bien choisi et mélangé d'une certaine quantité de cassonade, dans la proportion de 250 grammes par kilog., ce qui a pour effet d'enlever au jambon toute son âcreté et de lui donner cette belle couleur d'une nuance plus tendre que celle des autres jambons. Après l'avoir laissé quinze jours dans le sel, on le retire, on l'essuie et on le suspend dans la cheminée ou dans le fumoir, selon la quantité de

jambons que l'on veut fumer, et l'on a le soin d'y brûler des herbes aromatiques; ensuite on fait un mélange de sel et de salpêtre avec lequel on frotte le jambon, opération qui, en aidant à sa conservation, lui donne en outre cette nuance rouge et luisante qui est particulière à ceux qui nous arrivent d'Outre-Manche.

Les personnes qui veulent être certaines d'avoir de véritables jambons d'York, peuvent en toute sécurité s'adresser à M^{me} Harris, rue St-Honoré, 265, maison de confiance toute spéciale pour l'importation et la vente de ce produit.

Petit salé.

Pour le faire bon, on prend le filet et la poitrine de cochon, on met une couche de sel dans un pot de grès, on pose sur cette couche la chair coupée par morceaux plus ou moins gros; on recouvre d'une nouvelle couche de sel, puis on dispose une autre couche avec des morceaux de porc, et ainsi successivement jusqu'à ce que toute la chair à saler soit employée. On recouvre le tout d'une couche de sel, et l'on met par-dessus un linge, un plateau de bois, et quelque chose de lourd. On peut faire cuire ce petit salé au bout de six, sept ou huit jours.

Les charcutiers le font cuire à l'eau simple et le vendent tout chaud, au naturel. Ils battent les côtes, les préparent de même, et les débitent sous le nom de *plates côtes*. C'est une des pièces de charcuterie qui trouvent le plus d'acheteurs.

(Voyez, au chapitre précédent, les différentes façons de conserver la viande.)

Lard.

Enlevez de toute la chair le lard qui peut la recouvrir, frottez et imbiblez toute sa surface avec du sel bien fin (500 grammes pour 5 kilogrammes de lard), et ajoutez au sel 150 grammes de salpêtre par 1/2 kilogramme. Après avoir frotté partout votre lard avec du sel, vous le mettez à la cave, tranche sur tranche, chair contre chair, et l'arrangez entre deux planches pour le charger de quelque objet très-lourd, afin qu'il soit plus ferme. Au bout d'un mois, vous le suspendez au grand air, dans un endroit frais, pour le dessécher entièrement. (Voyez au chapitre précédent *la Salaison du porc.*)

Saindoux.

Epluchez la panne en enlevant toutes les peaux et les membranes; coupez-la en petits morceaux, et mettez-la dans un chaudron avec un demi-litre d'eau environ pour la panne d'un seul cochon. Ajoutez un oignon ordinaire, et deux ou trois autres petits oignons blancs piqués de clous de girofles, ou un paquet d'œillets *girofles* que l'on retire quand la graisse est fondue; faites fondre à petit feu, jusqu'à ce que les *grignons* ou *crêtons*, qui ne se fondent pas, commencent à prendre couleur, ou que de blanche et laiteuse que la graisse était d'abord, elle devienne com-

plètement claire et transparente, et qu'en en jetant quelques gouttes dans le feu, elle ne pétille plus. C'est à ces signes que l'on reconnaît que la graisse fondue ne contient plus d'humidité. Retirez alors le chaudron du feu, et laissez-le refroidir à moitié, puis vous versez le saindoux (la panne fondue s'appelle ainsi) dans des pots de grès ou de terre pour le faire entièrement refroidir. Vous le couvrez le lendemain; si vous voulez que votre saindoux soit bien pur, vous le passerez au tamis. On fait ensuite refondre les portions de graisse qui ne sont pas liquéfiées à la première opération, en y ajoutant un peu de panne, et, lorsque cette nouvelle graisse est fondue comme la précédente et qu'elle est bien claire, on la passe de même au tamis, ou on la coule à travers un linge neuf et bien serré, sans l'exprimer.

Les charcutiers en ont toujours dans des vases ouverts; ils le vendent à la livre. Il n'y a d'autre précaution à prendre pour la conservation de cette substance économique, que de la mettre au frais, pendant l'été, parce que la chaleur la fait fondre.

Le charcutier en débite ordinairement beaucoup, car la graisse de saindoux remplace le beurre et l'huile dans une infinité de préparations. Cette graisse peut s'employer pour toutes les sauces rousses, nourrir les braises et les ragoûts de viande, faire cuire les omelettes, les fritures, pour lesquelles on la choisit dans les meilleures maisons. Sa légèreté, sa limpidité la font préférer à l'huile et au beurre fondu pour frire les bei-

gnets, les légumes, tels que salsifis, artichauts, pommes de terre; les pâtes telles que crêpes, rissoles, etc.

Elle est moins délicate dans l'accommodement des ragoûts de légumes, tels que les haricots, les pommes de terre, les lentilles, où on l'emploie ordinairement, mais elle est fort économique. On en peut faire des soupes aux carottes, aux oignons, aux navets, pour les ouvriers et les domestiques. Dans la cuisine distinguée, on la dispose en socles ciselés sous les grosses pièces.

Pour préparer le saindoux de manière à l'employer pour faire des vases, des supports, des socles et autres objets de décor, il faut d'abord faire fondre de la graisse de mouton, et y ajouter le double de son poids de saindoux ordinaire en le mélangeant chaud au moyen d'une spatule ou d'un balai à battre les œufs; on colore avec une petite quantité de bleu de Prusse en poudre; on en fait avec le vert d'épinards, le carmin, la cochenille, le safran.

Quoique le saindoux soit une graisse beaucoup plus douce et plus molle que celle des autres animaux, quoiqu'elle n'ait aucune couleur bien déterminée dans son état frais, elle ne laisse pas que de répandre une odeur particulière, assez fade, lorsqu'on vient à la chauffer pour la fondre. Bien qu'elle soit fort souvent employée comme substance alimentaire, elle sert encore à beaucoup d'autres usages assez importants pour la faire rechercher; dans la parfumerie surtout, il serait bien difficile de remplacer le saindoux par toute autre matière analogue.

Fromage d'Italie.

Pilez et broyez un foie de cochon avec deux tiers de lard et un tiers de panne, mêlez bien le tout en l'assaisonnant de poivre, de sel, d'épices, de thym, de sauge, de laurier, de basilic, de persil haché, de coriandre, d'anis pilés et de muscade râpée ; couvrez les bords et le fond d'un moule de fer-blanc, avec de l'épiploon (crépine) ; mettez le fromage au milieu, recouvrez-le d'autres bardes de lard et faites cuire au four ; quand il est cuit, laissez-le refroidir dans le moule et retirez-le en le trempant dans l'eau bouillante.

Le fromage se trouve tout environné d'une graisse excellente ; les charcutiers de Paris la cisèlent à petits carreaux avec le bout d'un couteau pointu, une lardoire ou tout autre instrument. Les estomacs délicats doivent fuir ce mets comme un poison.

Fromage de Cochon.

Après avoir entièrement désossé une tête de cochon, coupez toute la chair qu'elle contient en filets plus ou moins longs et gros, séparez le gras du maigre, coupez et séparez de même les oreilles ; mêlez le tout avec du laurier, du thym, du basilic, de la sauge en très-petite quantité, du persil hachés très-fin, des épices, du sel, du poivre, de la muscade râpée, et ajoutez le zeste et le jus d'un citron. Étendez la peau de la tête

dans un saladier, cousez les trous des oreilles, puis arrangez par-dessus les filets en entremêlant le gras et le maigre, les tendons des oreilles, un peu de panne, de la langue à l'écarlate, des truffes coupées en filets ; enveloppez le tout de la peau et cousez-la serré. Faites cuire ce fromage dans une marmite ronde ou longue, avec de l'eau, à laquelle vous ajoutez du thym, du laurier, un bouquet de persil, de la sauge, du basilic, des clous de girofle, du sel, du poivre et une bouteille de vin. Au bout de sept à huit heures, sortez le fromage de la marmite, et quand il est encore tiède, mettez-le dans un moule de fer-blanc ou d'étain, d'une forme analogue à celle de la marmite ; couvrez-le ensuite de sa gelée clarifiée avec des blancs d'œufs.

Les charcutiers parisiens confectionnent ordinairement une variété de ce fromage à moins de frais ; ils se dispensent de mettre des filets de la langue, accommodée à l'écarlate ou autrement, ainsi que les truffes et le vin ; au lieu de gelée clarifiée, ils couvrent ce fromage de saindoux uni ou ciselé, et lui donnent ordinairement une forme ronde ou carrée. Ils le donnent presque au même prix que le fromage précédent, quoiqu'il soit beaucoup meilleur. Ce mets se digère assez facilement quand on en mange peu ; c'est un excellent plat de déjeuner à la fourchette : il sert aussi à l'arrangement des *assiettes garnies*, dont nous parlerons plus tard.

Hure de Cochon.

Désossez la tête avec le plus grand soin, dépouillez la langue et coupez-la en filets, joignez-y des morceaux de chair maigre et du lard bien gras, faites mariner le tout pendant quelques jours dans un mélange à parties égales de vinaigre et d'eau, assaisonnez d'oignons coupés par tranches, de persil, d'ail, de laurier, de muscade, de clous de girofle, de sel et de poivre. Faites ensuite une farce qui vous servira à remplir le fond de la hure, en mêlant des morceaux de langue et de chair marinées, et en y ajoutant des truffes coupées. Recousez la tête en lui donnant autant que possible sa première forme; enveloppez-la d'un linge blanc, mettez-la dans une braisière avec ses os brisés; le thym, le coriandre, le laurier, la sauge, le persil, le clou de girofle, le sel, le poivre, en quantité convenable, doivent être mis dans la braisière, que l'on remplit d'une bouteille de vin blanc et d'eau, de manière à ce que la hure baigne entièrement. On fait cuire à petit feu. Au bout d'environ huit heures, on pique avec une lardoire pour savoir si elle est assez cuite; on retire la braisière du feu; on sort la hure: quand elle est attiédie, on la presse fortement pour extraire le liquide; on la laisse entièrement refroidir, pour la développer et la couvrir dans toute sa surface de gelée ou de chapelure.

Hure de Cochon ou de Sanglier, à la manière des hures de Troyes.

Prenez la hure, faites-la brûler à feu clair, frottez-la avec un morceau de brique, à force de bras, pour en ôter le poil; achevez de la ratisser avec le couteau, et nettoyez-la convenablement; après cela vous la désosserez sans endommager la peau : ôtez-en la langue, que vous accommoderez à part; faites mariner dans une bonne saumure de la chair de filet de porc, dont vous aurez bien ôté les nerfs; faites également mariner la tête et les morceaux que vous en retirez. Au bout de huit jours, retirez la tête, égouttez-la sur un linge blanc et remplissez-la des morceaux désossés de la chair du porc, coupés en filets, que vous presserez bien les uns contre les autres, en les mettant toujours dans le sens de la longueur de la tête; mettez entre ces filets des lardons allongés de jambon et de lard, ainsi que des filets de truffes; faites cuire ensuite, dans une bonne braise, la hure qu'il faut conserver très-pointue; elle diffère de la hure ordinaire par sa forme allongée et par l'absence de la farce dont l'autre est remplie.

Oreilles de Cochon marinées.

Vous laverez et ratisseriez bien des oreilles de cochon, vous les assaisonnerez de sel, de poivre en grains, d'aromates pilés, des quatre épices,

Charcutier.

de persil et de ciboule hachés ; vous les mettez dans un vase rempli à parties égales d'eau, de vin blanc et de vinaigre. Au bout d'une huitaine de jours, vous les mettez égoutter et vous les faites cuire dans une braisière avec des couennes, des os de hure ou d'échine (que les charcutiers ont toujours en abondance), plusieurs feuilles de laurier, un fort bouquet de thym, du persil, des ciboules, quelques clous de girofle, une forte poignée de sel, quelques morceaux de jambon ou des débris de cochonnaille. Vous mouillerez ensuite avec de l'eau, et vous les laisserez mijoter six à huit heures à petit feu ; vous les sonderez alors avec la pointe d'une lardoire ou même une paille un peu forte et pointue ; si la lardoire ou la paille pénètre aisément, vous retirerez la marmite du feu ; vous laisserez encore pendant près de deux heures les oreilles dans leur assaisonnement ; vous les sortirez délicatement ensuite, en les prenant par-dessous avec une écumoire, afin de ne les pas casser ou froisser ; vous les placerez sur un linge blanc, suspendu par les quatre coins ou tendu au-dessus d'un plat creux ; vous les laisserez refroidir et s'égoutter ; ensuite vous les couvrirez d'une épaisse chapelure de pain, et vous les disposerez deux à deux ou quatre à quatre dans les plats que vous voulez mettre en étalage. La partie où les oreilles tenaient à la tête est celle qui doit poser sur le plat : il faut qu'elles soient arrangées avec grâce, et qu'elles se relèvent bien.

Le charcutier doit tenir des oreilles marinées et non marquées ; il l'annoncera par un écriteau

métallique, comme il le fait pour étiqueter ses autres préparations.

Oreilles de Cochon glacées aux truffes.

La variété est aussi indispensable à la charcuterie que la propreté, la grâce et les bons assaisonnements. Le charcutier ne se contentera pas d'étaler seulement des oreilles comme les précédentes; on en trouve partout, et du reste l'acheteur, ennuyé de manger toujours la même chose, y renoncera ou fera accommoder chez lui, s'il en a la facilité; dans le cas contraire, il choisira un autre objet chez le pâtissier ou le traiteur. Le charcutier sait combien il lui importe de ne pas forcer le consommateur de choisir ailleurs; en conséquence il aura des oreilles de cochon de plusieurs sortes. Je n'en indiquerai toutefois qu'une ici, renvoyant pour les autres à la partie de la *Charcuterie-cuisine*, par laquelle je terminerai cet ouvrage. Les dernières pièces dont il est question dans ce chapitre rentrent presque dans le domaine de la cuisine, quoique fabriquées par le charcutier.

Prenez une certaine quantité d'oreilles de cochon, faites-en cuire à la fois le plus que vous pourrez, parce que cela est beaucoup plus économique; flambez-les, nettoyez-en l'intérieur, ratissez-les avec un couteau, lavez-les à plusieurs eaux, faites-les blanchir et faites-les cuire ensuite dans une braise avec du bouillon, un jarret de veau, du lard, des oignons, des panais, des

carottes, des clous de girofle, du laurier, un bouquet de thym, de la ciboule et du persil. Après le temps nécessaire pour la cuisson, sortez-les, mettez-les égoutter sur un linge blanc; remettez le fond de la cuisson sur le feu, clarifiez-le pour en faire une belle gelée, dont vous ferez un socle sur une base de saindoux; glacez vos oreilles, mettez-les droites sur ce socle, et environnez-les de belles truffes entières; enfoncez aussi des truffes dans l'intérieur de l'oreille.

Veau piqué.

Levez votre noix de veau bien entière, mettez-la dans un linge blanc, battez-la avec un couperet, puis piquez-la profondément de tous côtés avec de gros lard, dont vous aurez assaisonné les lardons avec du sel fin, du poivre, des quatre épices, du persil, de la ciboule hachés très-fin, un peu de thym, de basilic et de laurier aussi hachés, dans lesquels vous roulerez bien vos lardons. Quoique votre veau soit piqué très-près, vous y enfoncerez de place en place, des morceaux de panne assaisonnés comme les lardons, et des filets de jambon cru. Quand la noix est bien couverte et bien traversée de lardons, vous songerez à la faire cuire. Vous aurez soin de la conserver couverte de sa tétine, en procédant de manière que les lardons ne percent pas le dessus. Vous assujettirez la peau du dessus avec une aiguille à brider et de la ficelle, afin que les peaux qui recouvrent la noix ne rebroussent pas,

et qu'étant cuite elle se trouve convenablement couverte. Vous beurrerez le fond de votre casserole, vous la foncez de tranches de veau et de porc, de bardes de lard, de quatre ou cinq grosses carottes rouges, autant d'oignons, deux feuilles de laurier; mettez alors la noix dans cette casserole, et remettez dessus le même assaisonnement que dessous. Terminez par couvrir d'un rond de papier beurré, mouillez avec du consommé, et sur la fin de la cuisson, versez un demi-verre de bon vin blanc. La noix doit d'abord subir une assez forte ébullition, puis, sitôt après, être mise sur un feu doux pendant deux heures; mettez aussi un peu de feu sur le couvercle de votre casserole. Au moment de l'étaler, vous égouttez votre noix, vous la débridez, vous faites réduire le fond de la cuisson sur un feu vif, vous y remettez quelques instants le veau pour lui faire prendre couleur, puis vous le couvrez de gelée, moulée ou non. Le charcutier vend ce veau ainsi préparé à la livre (500 grammes); il le fait entrer dans la composition des assiettes garnies pour déjeuner à la fourchette : il agira prudemment en préparant du veau piqué avec plus de soin encore, sauf à le vendre un peu plus cher; car il doit être assorti pour tous les goûts.

Veau farci aux truffes.

Prenez une belle noix de veau tout entière; vous la battrez comme la précédente, vous lèverez les peaux et la tétine qui la couvrent, vous

coucherez le beau côté de votre viande sur la table, et avec un couteau bien aiguisé vous le glisserez entre le dessus nerveux et la chair, comme si vous vouliez lever une barde, ensuite vous retirerez à demi le couteau, vous le soulèverez pour faire former une ouverture entre les chairs, et vous y enfoncerez, aussi profondément que possible, des lardons assaisonnés comme les précédents, et des truffes coupées en lames épaisses ; vous répèterez l'ouverture entre les chairs, un peu au-dessous, et vous enfoncerez dedans des lardons roulés dans des truffes hachées, des filets de jambon et de la chair à saucisses. Vous continuerez ainsi jusqu'à ce que la noix de veau soit toute piquée de cette manière ; alors vous la recouvrirez de la tétine, comme je l'ai expliqué précédemment ; vous la mettrez ensuite dans une braisière pareille à celle dans laquelle vous avez fait cuire le veau piqué, seulement vous aurez soin de poser la noix dans la casserole, de manière à ce qu'elle bombe dans le milieu, et vous lui donnerez une forme analogue à celle du dindon farci. Quand elle aura jeté quelques bouillons, vous la mettrez sur le feu, avec du feu sur le couvercle ; vous la sortirez, vous la glacerez, vous la frotterez avec un peu d'huile et vous la placerez sur un socle de saindoux, dont vous environnerez la base avec de la gelée ; vous couperez des truffes en deux, vous les arrondirez bien d'un côté, et vous les poserez à plat en cordon sur le bord du socle et de la gelée ; c'est une préparation de charcuterie extrêmement distinguée.

Dindon farci ou en galantine, aux truffes.

Ce mets est du ressort des charcutiers parisiens, qui le vendent 2 fr. les 500 gr., mais sans truffes et sans pistaches, car autrement il vaut 3 fr. Voici la manière de le préparer, d'après les meilleurs cuisiniers et charcutiers.

Prenez un gros dindon, désossez-le, en commençant par le dos, en prenant garde d'en déchirer la peau : ôtez les nerfs des cuisses ; levez les chairs de ces parties, et celles de l'estomac ; joignez-y un morceau de filet de porc frais, de rouelle de veau, de lard gras, autant qu'il y a de chair de dindon. Assaisonnez-le de sel, d'épices et d'herbes sèches hachées menu. Pilez le tout dans un mortier ; étendez la peau sur un linge fin, la chair en dessus ; mettez-y une couche de votre farce, de trois centimètres environ d'épaisseur, puis un rang de filets mignons que vous avez levés, puis un autre rang de tranches de jambon, ou un rang de lardons de langue de porc à l'écarlate, ou de truffes ; un autre d'amandes et de pistaches mondées. Continuez ainsi successivement, jusqu'à ce que le dindon soit rempli ; placez au-dessus le reste de la farce, roulez le dindon sur cette dernière couche de farce ; rapprochez la peau avec une aiguille à brider : cela fait, cousez-la de manière que toute la farce qui y est contenue ne puisse s'échapper, et que la volaille prenne une forme un peu allongée. Après cela vous la couvrez de bardes de lard,

d'un peu de sel; vous l'enveloppez dans une serviette dont vous liez les deux bouts, et la ficélez par-dessus la serviette, afin qu'elle conserve la forme que vous lui donnez. Vous la faites cuire ensuite dans une casserole ou dans une marmite, comme une daube, et vous la servez avec le fond de cuisson passé au tamis et réduit en gelée.

Plusieurs charcutiers, suivant le procédé d'Albert, concassent la carcasse du dindon et la font bouillir dans une casserole avec deux ou trois cuillerées à pot de bouillon; ils passent ensuite le jus au tamis, et s'en servent avec un verre de vin blanc pour mouiller leur galantine. Ils font cuire la volaille à petit feu pendant quatre heures. D'autres, préférant la manière d'Archambault, entourent et couvrent la galantine de gelée; ils la mettent sur un socle de saindoux ciselé, et entouré de petites bornes ou écailles de gelée.

Dindon farci selon Beauvilliers.

La volaille doit être désossée, puis étendue sur une serviette, comme il a été dit précédemment. Couvrez ensuite cette peau d'une farce de volaille cuite; posez sur cette farce de gros lardons de lard assaisonnés de sel, d'épices, de poivre, d'aromates en poudre, de persil et de ciboules hachés, des lardons de jambon cuit, des tranches de la chair du dindon (si elle ne leur suffit pas pour remplir la peau du dindon, vous y ajouterez des blancs de dindon rôti); remettez ensuite la farce, les lardons, les tranches de volaille, jusqu'à

ce que vous soyez parvenu à la fin. Conservez autant que possible la forme du dinde en recousant la peau; couvrez-la de bardes de lard, et enveloppez-la d'une étamine neuve, que vous cousez, et dont vous liez les deux bouts avec une ficelle. Cela terminé, posez du côté du dos votre volaille ainsi ajustée, dans une braisière, foncée de deux ou trois lames de jambon, d'un jarret de veau, de la carcasse du dindon cassée en morceaux, de carottes, d'oignons, de clous de girofle et de feuilles de laurier. Couvrez le tout de bardes de lard; mouillez avec du bouillon, de manière que le dindon baigne dans son assaisonnement; mettez du papier beurré sous le couvercle de la marmite, et faites cuire à petit feu dessus et dessous pendant trois heures environ. La cuisson achevée, retirez la volaille du feu; laissez-la une demi-heure refroidir dans son bouillon; retirez-la; enlevez l'étamine, ainsi que les bardes de lard qui la couvrent; frottez-la légèrement de panne, d'huile ou de lard bien gras, afin de la rendre brillante; enfin dressez-la dans un plat, sur un lit de gelée.

Bœuf glacé.

Les charcutiers parisiens débitent aussi du bœuf glacé : voici la manière dont ils le préparent.

Ils prennent un bon filet de bœuf, ils le dégraissent, le parent; quelques-uns laissent de la graisse épaisse de trois doigts tout le long du filet:

ils le lardent de gros filets de lard, assaisonnés ou non ; lui donnent une forme ronde et bombée, et le mettent dans une casserole ou une marmite ronde, avec des débris de viandes, du jarret de veau, des tranches de jambon, un pied de cochon, un bouquet garni, des oignons, des carottes, du sel, un peu des quatre épices : ils mouillent avec du bouillon, et le reste de la braise après la cuisson des hures ou des jambons. Cette addition donne un excellent goût au bœuf, et finit de l'assaisonner légèrement. La cuisson achevée en quelques heures, on met le filet dans une terrine ; on verse dessus le liquide destiné à le mouiller et on attend au lendemain. Si la gelée est formée, et qu'elle soit trop forte, on ajoute un peu de bouillon ; dans le cas contraire on fait réduire, on clarifie la gelée ; on pare bien le filet, on le met dans un plat rond, et on le couvre de cette gelée, que l'on dispose de plusieurs façons. Quelques charcutiers la coupent en bandes larges d'un ou de deux centimètres, et placent ces bandes en carreaux sur le filet ; d'autres mettent sur le sommet arrondi de ce filet une bande de gelée compacte assez large pour le recouvrir, et disposent sur cette bande de petits tas de gelée légèrement battue.

CHAPITRE VI.

Intérieur de la boutique du charcutier. — Manière de disposer proprement et agréablement les diverses parties du cochon, et les autres objets que vend le charcutier.

La manière dont le charcutier doit étaler n'est point du tout indifférente ; c'est l'ordre, la symétrie des divers objets, qui font paraître le magasin bien assorti. Si la bonté, la variété des assaisonnements, l'exactitude des poids rappellent les pratiques, c'est la propreté, l'agrément de l'étalage, qui, presque toujours, les ont attirées. Les charcutiers de Paris ne l'ignorent point ; aussi mettent-ils tous leurs soins à disposer élégamment leurs marchandises, et c'est à cela qu'ils doivent en partie leur réputation. On ne saurait trop les louer de rendre véritablement agréables à l'œil les produits d'un commerce dont les manipulations sont bien souvent dégoûtantes ; on ne saurait également trop s'efforcer de les imiter : en voici le sûr et facile moyen.

La boutique du charcutier doit être un peu grande et bien aérée, pour que l'air circule librement entre les viandes dont elle est remplie ; il faut qu'elle soit carrelée avec des dalles de pierre bien lisse, afin que l'on puisse laver fréquemment les taches de graisse qui tombent sur le plancher. Au plafond, et tout autour des murailles, des crochets de fer sont disposés ; ils sont des-

tinés à suspendre des vessies séchées, des cervelas, des quartiers de cochon frais, où la chair se trouve encore sur le lard.

Il est bon de tendre le fond de la boutique d'un linge blanc, suspendu à de petits crochets de fer par des boucles de ruban de fil, placées de distance en distance ; au-dessous de ce linge est une table grossière assez semblable à l'étal des bouchers : c'est là que sont déposés les couperets, les coutelas, les tranchelards (couteaux larges et minces) c'est là aussi que le charcutier coupe, pèse, débite les morceaux de chair crue. Au-dessus de cette espèce d'étal, et sur le linge blanc, les moitiés de cochon sont particulièrement accrochées ; la porte d'entrée se trouve en face (1), à droite de cette porte est le comptoir. Au bout du comptoir le plus rapproché de la porte, est la *montre*, espèce d'enfoncement vitré, avançant sur la rue, et semblable à une armoire vitrée sans portes ni rayons (nous parlerons bientôt de cette partie essentielle), et à l'autre bout du comptoir, est une suite de rayons, un peu moins larges que la table du comptoir sur laquelle pose le premier, et représentant assez bien une bibliothèque portative. Les rayons, ordinairement au nombre de trois ou quatre, sont revêtus de papier blanc, dont le bord, découpé en dents de feston, retombe en draperie ; des plats, ou assiettes chargées de saucisses, boudins, et autres objets de charcu-

(1) On sent que cet arrangement peut varier avec le local ; mais le comptoir et la montre sont toujours tels que nous le décrivons.

terie, garnissent ces rayons; le comptoir qui est toujours fort allongé, en supporte aussi un certain nombre. Du côté de la montre, le comptoir est garni de plusieurs barreaux arrondis, en cuivre jaune que le charcutier doit avoir soin de maintenir bien luisant (1). La montre, que rien ne sépare du comptoir, dont elle est le prolongement, est dallée en marbre, et les barreaux de cuivre l'entourent un peu à gauche. A la partie du plafond qui se trouve immédiatement au-dessus, des gros crochets de fer sont placés; au-dessous de ces crochets, à 33 cent. environ, une traverse de bois va transversalement d'un bout à l'autre du comptoir, et supporte encore des crochets: voici maintenant la manière dont le charcutier dispose son étalage.

Etalage. — Il commence d'abord par suspendre aux crochets supérieurs, des boudins, qu'il dispose en festons d'un crochet à l'autre, en ayant soin d'accrocher au fer la partie du boudin qui se trouve liée, et par conséquent interrompue; à chaque endroit où le boudin se relève, il fait prendre des crépines fraîches ou séchées. A la seconde rangée de crochets, il dispose de la même manière d'autres boudins, mais sans y joindre de crépines, parce que le bout de celles du premier rang tombe sur celui-ci, et que d'autres se trouveraient con-

(1) Un excellent moyen de nettoyer le cuivre jaune, et de lui conserver ou rendre le brillant qu'il a étant neuf, c'est de le frotter fortement avec un morceau de charbon neuf, non de braise, parce qu'elle se réduirait en poussière. Nous recommandons ce nettoyage par expérience.

fondues avec les objets posés sur le marbre de la montre; à droite et à gauche de ces draperies de nouvelle espèce, le charcutier fera bien de suspendre plusieurs vessies gonflantes et sèches, du milieu desquelles pendent de longs cervelas fumés : cela remplit bien les intervalles, et se marie convenablement. Quelques charcutiers suspendent des cervelas ou saucissons après des boyaux desséchés qui forment deux ou trois chaînons. La première disposition faite, le charcutier songe à garnir la tablette de marbre de la montre, et place les objets en commençant par la partie la plus enfoncée, et par suite la plus voisine du vitrage. Afin de les faire valoir mutuellement, il fait alterner les pièces longues et rondes; ainsi, il met longitudinalement une langue fourrée et une dinde farcie, il en forme une première rangée; à la seconde il place alternativement de longs cervelas, et des pièces arrondies de veau piqué, de bœuf glacé, des hures, des fromages d'Italie; entre ces objets plats, il intercale des plats à pied, qui supportent des saucisses de diverses façons.

Il y a plusieurs manières d'arranger les saucisses dans les plats; les saucisses longues se croisent carrément les unes sur les autres, bien également, de telle sorte qu'il se forme entre elles de petits carrés égaux. On en peut mettre ainsi jusqu'à la hauteur d'environ 33 centim. Les saucisses allongées, carrées et recouvertes de graisse, se disposent de même, à l'exception que le tas est au moins une fois moins élevé, et que les saucisses

doivent avoir beaucoup d'intervalle entre elles, parce qu'elles n'ont pas autant de solidité que les saucisses rondes et longues qui sont renfermées dans des boyaux ; il est même bon de mettre entre chaque couche ou rangée de saucisses, une couche ou rangée de petits bâtons de même forme, qui leur serviront de support. Les grandes crépinettes, ou saucisses plates très-larges, farcies au foie, couvrent seulement la surface d'un plat ordinaire ; cinq de ces saucisses suffisent ordinairement. Quant aux petites crépinettes, on les range circulairement sur le bord d'un plat, de manière que le milieu reste vide. On procède ainsi : on commence par poser, en les approchant les unes des autres, une double rangée circulaire de crépinettes ; on place une crépinette au milieu de ce tour, de telle sorte qu'elle pose à moitié sur l'un et sur l'autre rang ; on laisse l'intervalle de même mesure que la saucisse, et l'on en remet une autre comme la première ; on continue ainsi jusqu'à la fin du second tour : au troisième on remet une rangée double ; au quatrième on renouvelle le tour avec des intervalles, et ainsi de suite, jusqu'à 30 ou 35 centimètres environ. Cet arrangement contribue beaucoup à la grâce de la montre. On dispose aussi de petites saucisses rondes de cette manière, mais on a plus de peine à les faire tenir solidement. Ces buissons de saucisses doivent être placés aux coins de la montre.

Le charcutier remplit aussi des assiettes de bardes de lard cru, non salé, qui provient des porcs écorchés : ces bardes se roulent et se posent l'une sur l'autre.

La montre est assez communément une surface plane ; d'autres fois elle a des degrés qui s'élèvent vers le comptoir ; ces degrés doivent être recouverts de papier blanc, découpé ou non ; ils servent beaucoup à l'étalage, dont ils favorisent toutes les parties. C'est sur ces degrés que le charcutier met ordinairement les jambons panés avec une papillote au bout du manche, les oreilles, les pieds de cochon, tantôt placés tout droits dans le plat, comme un faisceau, tantôt disposés carrément, comme je l'ai dit pour les saucisses rondes. Les morceaux de boudin sont aussi arrangés carrément ; mais, le plus souvent, ils sont mis en morceaux dans un coin de la montre. Je ne conseille pas au charcutier d'adopter cette méthode-là ; je ne lui conseille pas non plus d'imiter plusieurs de ses confrères, qui étalent des cervelles crues et des débris, crus aussi, provenant des dindons qu'ils ont farcis : toutes ces choses sont dégoûtantes. En revanche, je lui recommanderai les embellissements suivants, que l'on remarque chez les charcutiers les plus accrédités. On y voit de jolis vases de verre blanc bien clair, surmontés d'un couvercle convexe à poignée, et remplis de poivre en grains, de mignonnette, de petites truffes, de feuilles de laurier, ou de clous de girofle ; outre cela, ils ont de petits plats, recouverts de papier blanc découpé à dents, sur lesquels sont de grosses truffes, des cornichons ; des vases de fleurs, suivant la saison, ornent encore leur étalage, et en augmentent l'agrément. Enfin, comme moyen d'ordre, de parure, ils implantent

dans chacune de leurs préparations une petite broche de fer ou de bois, longue de 5 à 8 centimètres à peu près, et terminée par un morceau de tôle vernie rouge, taillé en forme de cœur ou de carré allongé; cette plaque, bordée d'une petite vignette dorée, est l'étiquette de chaque cochonnaille, dont elle porte le nom en lettres d'or. Cela n'est, à la rigueur, bien nécessaire que pour indiquer les objets truffés, dont la qualité ne se distingue pas toujours à l'œil, et pour les grosses pièces non entamées, recouvertes de saindoux ou de gelée, qui se ressemblent toutes dans ce cas, comme le veau piqué, le bœuf glacé, le fromage d'Italie, la hure, etc. J'engage néanmoins le charcutier à étiqueter ainsi tous les objets de son commerce, même ceux qui sont les plus connus, comme les jambons, les saucisses, etc.; son magasin, grâce à cet arrangement, aura un air de symétrie très-joli et très-distingué. S'il a des truffes de diverses espèces, ou des préparations renfermées dans des pots ou mises sur des corbeilles, il les étiquettera.

Il y a des montres qui sont toutes disposées en amphithéâtre, cela dépend des localités; le charcutier voit tout de suite quel parti on en peut tirer pour la belle disposition de l'étalage.

A l'endroit où la montre se réunit au comptoir, et par conséquent auprès de la charcutière, se trouvent différentes choses qu'elle doit toujours avoir sous la main. C'est : 1° une assiette remplie de fines herbes hachées, qui lui servent à décorer les assiettes garnies; 2° un plat de ge-

lée ordinaire, pour le même objet; 3° un vasé rempli de saindoux, avec une grande cuiller de bois fichée dedans; cette graisse est une des choses que l'on demande le plus souvent; 4° une terrine pleine de chair à saucisses, que tant de personnes viennent acheter pour farcir des légumes, des viandes, des volailles, pour faire des boulettes, des rissoles, et d'autres mets; 5° une échinée de porc frais rôti, que l'on vend par tranches. Ces derniers objets se mettent aussi en arrière de la montre, parce qu'ils sont peu agréables à l'œil.

Il n'en est pas ainsi de la gelée que l'on met en moule, et qui, grâce à cet ingénieux et facile procédé, prend les formes les plus variées et les plus jolies. Tantôt le charcutier en fait de petites écailles d'huître dont il remplit une assiette; tantôt il dispose sa gelée comme une petite tour posée sur un monticule, et l'entoure d'une rangée circulaire de petites bornes, comme celles que l'on voit environner les châteaux-forts; tantôt il la taille en bandes, en ronds, en losanges, et s'en sert pour revêtir les pièces de veau piqué, de bœuf glacé, de dinde aux truffes, etc.

Assiettes garnies. — Parlons maintenant des assiettes garnies pour les déjeûners. Il y en a de deux espèces : les assiettes garnies simples et les assiettes garnies doubles; la charcutière les disposera selon le goût et les facultés pécuniaires des consommateurs; pour les premières, elle étalera sur le fond de l'assiette apportée par l'acheteur, une tranche de jambon mêlée de gras et de maigre; une tranche de veau piqué, une tranche de

dinde farci : entre ces tranches, elle disposera des rondelles de cervelas cuits et une ou deux de cervelas crus ; elle garnira bien le tout de fines herbes, mais sans y former des dessins. Une assiette garnie de cette façon se vend de 75 centimes à 1 fr. 25.

Les assiettes garnies doubles sont beaucoup plus chères et plus distinguées ; la charcutière commence par mettre un lit de tranches de jambon, elle couvre ce lit de gelée, soit en large bande, soit à l'ordinaire ; sur ce lit de gelée, elle en place un de veau piqué et de cervelas ; elle recommence à mettre de la gelée, et dispose un autre lit de dinde aux truffes, ou simplement farci, c'est selon le goût de l'acheteur, qu'au reste, elle fera bien de consulter à mesure qu'elle fera une nouvelle disposition. Le tout achevé, elle proposera un dessin quelconque, soit une croix de la légion d'honneur, soit une lettre de l'alphabet, soit une fleur, et dont elle posera la figure découpée sur l'assiette : elle en tracera bien exactement les contours avec de la gelée et des fines herbes, dont elle se servira alternativement en manière de couleurs. Elle peut aussi faire usage de truffes découpées, de cornichons ; cela varie agréablement, et cette assiette devient un plat digne des meilleures tables. Pour achever de l'embellir, la charcutière peut encore environner l'assiette de petites figures de gelée en moule, des petites bornes par exemple. Quant au dessin de la croix d'honneur, elle peut faire le fond en fines herbes hachées, et les rayons de l'étoile avec des dés de

gelée plantés près l'un de l'autre sur une double ou triple rangée; cela peut se varier à l'infini, et il est superflu, comme il est impossible, que j'en donne toutes les variations.

Tous les poids en cuivre jaune, bien brillants, doivent être placés selon leur gradation le long du comptoir. Les balances doivent être de même métal et tenues bien propres; les coutelas, les tranche-lard, et autres couteaux peuvent à la rigueur être sur la table du comptoir, mais non pas les couperets. Il faut, autant que possible, éloigner des regards tout ce qui est grossier et dégoûtant.

Les andouilles fumées, les cervelas, les langues fourrées, les jambons, les quartiers de lard, peuvent être suspendus au plafond dans la boutique: ce plafond est ordinairement élevé. On les tire de là à mesure que l'on vend. Cependant le charcutier fera bien de ne pas trop les entasser dans la boutique, et de garder la plus grande partie de ces objets dans un grenier ou arrière-magasin bien sec, parce que l'humidité d'un rez-de-chaussée, et une longue exposition aux attaques des insectes pourraient à la fin altérer la qualité de ces marchandises. On suspend aussi les crépines et vessies sèches à la porte.

Le petit-salé se débite froid, mais bien rarement; le charcutier est bien plus assuré du débit du petit salé chaud; aussi le matin doit-il en avoir de grands pots ou marmites sur un feu doux; et à mesure qu'on vient acheter, il tire le salé, l'essuie bien, et l'enveloppe dans le linge que

l'acheteur a dû apporter. Pendant le carnaval, il est rare qu'un charcutier achalandé puisse suffire aux nombreuses demandes de côtelettes, de *plates-côtes*, qu'on lui fait de tous les côtés. Cet objet ne se vend pas cher, mais la facilité de sa préparation, et son débit assuré en font un des gains les plus clairs de la charcuterie.

Dans ses détails, le commerce de la charcuterie varie avec les localités. A Paris, un charcutier joint à son débit ordinaire, les fromages de Neufchâtel, les rillettes de Tours, le pâté de lièvre en terrine, etc. Dans les très-petites villes, il n'est pas rare de voir le même commerçant boucher et charcutier, tandis que dans les villes intermédiaires, un charcutier ne vend absolument que de la charcuterie. A Toulon, il y a un singulier genre de charcutiers : ils ne vendent le cochon dans toutes ses parties qu'en état de crudité.

Quand un charcutier vend pour une soirée quelques kilogrammes d'un gros jambon, d'une hure, il doit offrir de livrer la pièce entière, à la charge de reprendre au poids ce qui peut rester. Cela engage et flatte beaucoup les consommateurs; c'est d'ailleurs une complaisance profitable, car cette circonstance favorise la consommation, et en définitive on paie toujours beaucoup plus de comestibles qu'on n'en aurait acheté d'abord.

TROISIÈME PARTIE.

CHARCUTERIE-CUISINE (1).

CHAPITRE VII.

Usages du porc en cuisine.

Après avoir indiqué toutes les préparations spéciales au charcutier, je crois qu'il est nécessaire, pour compléter ce Manuel, de parler de toutes les variétés d'assaisonnements que peuvent recevoir les diverses parties du cochon. Les particuliers verront avec plaisir cet appendice, qui leur fournira les moyens de changer de mille façons le goût de leur provision de porc frais; et les charcutiers ne se borneront plus, comme les y contraint la routine, à n'offrir aux acheteurs, en fait de cochon frais, que de la viande rôtie. On devrait trouver dans les boutiques de charcuterie moins de choses salées, fumées, marinées, que de viandes fraîches accommodées délicatement; car enfin le particulier peut, en salant, fumant, marinant, conserver pendant quelque temps une grande partie du porc qu'il tue, au lieu qu'au bout de quelques jours il est forcé de recourir au charcutier pour avoir de la viande fraîche.

(1) Se reporter, pour la préparation des sauces, ainsi que pour tous les détails culinaires, au *Manuel du Cuisinier*, de l'*Encyclopédie-Roret*.

Porc frais.

L'échinée, les côtelettes, surtout le filet de porc frais, rôtis, grillés, mis en divers ragoûts, sont d'excellents mets. Nous allons d'abord nous en occuper.

Echinée de Cochon à la broche.

Enlevez l'arête jusqu'au point des côtes, puis parez cette échinée comme un carré de veau, et ciselez le lard en petits carrés ou losanges. Saupoudrez-la ensuite d'un peu de sel dessus et dessous, mettez-la à la broche, faites-la rôtir pendant deux heures, et servez-la avec une sauce poivrade, à la tartare ou toute autre sauce piquante. La sauce Robert, que l'on a coutume d'y mettre, est peu distinguée, et contribue à rendre ce plat indigeste.

Carré de Cochon au ragoût de cornichons.

Laissez entier ou coupez en côtelettes un carré de porc frais, mettez-le sur le feu avec un peu de bouillon, un bouquet de thym, de la ciboule, du persil, du sel et du poivre; prenez des champignons coupés en gros dés, mettez-les dans une casserole avec une fois autant de cornichons coupés de la même façon, passez-les sur le feu avec un peu de beurre; mettez une pincée de farine, du sel, du gros poivre, du persil, de la ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de gi-

rofle; mouillez avec moitié bouillon, moitié vin blanc; ajoutez un *jus*, un *roux*, une *poêlée*, ou toute autre grande sauce pour colorer le ragoût (*voyez* ces mots dans le *Manuel du Cuisinier*, faisant partie de l'*Encyclopédie-Roret*); laissez réduire à courte sauce, et servez les côtelettes, entre lesquelles vous pouvez arranger de petits cornichons bien verts, de petits carrés de ris-de-veau, des foies de volaille ou toute autre garniture de plat.

Côtelettes de Porc frais grillées.

Coupez et parez vos côtelettes comme on a coutume d'arranger celles de veau, en laissant dessus un peu de gras; aplatissez-les, donnez-leur une belle forme, saupoudrez-les de sel, panez-les, faites-les bien griller, et servez-les avec une sauce à la ravigote, une sauce tomate ou simplement à la moutarde.

Côtelettes de Porc frais à la poêle.

Vos côtelettes étant préparées, parées et aplaties comme les précédentes, faites fondre du beurre dans la poêle, et mettez-les dedans; pendant qu'elles cuiront, couvrez-les de mie de pain mélangée avec du sel, du poivre et des fines herbes hachées; lorsqu'elles seront cuites à point, vous les retirerez, vous les dresserez sur le plat que vous devez servir; puis vous ajouterez à leur jus de la chapelure, un peu de farine et un verre de vin blanc; vous laisserez réduire et vous verserez

sur les côtelettes, en y ajoutant soit des capres, soit des graines de capucines confites dans le vinaigre, soit encore des cornichons coupés par tranches ou filets, ou enfin des truffes cuites à part.

*Carré de Cochon braisé et glacé,
aux truffes et au jambon.*

Parez et préparez le carré, que vous pouvez aussi diviser en côtelettes ; piquez-le ensuite avec du gros lard, des filets de jambon et des truffes ; couvrez le fond d'une casserole avec des bandes de lard ; mettez le carré dessus avec une ou deux carottes, un oignon, du sel, du poivre concassé, un bouquet de thym, de la ciboule, du persil, une demi-feuille de laurier et un ou deux jarrets de veau, selon la grosseur du carré : mouillez avec du bouillon et autant de vin ; faites cuire à petit feu. Arrivé au point de cuisson, le carré doit être sorti de la casserole et mis sur une passoire pour bien égouter. Prenez ensuite le plat que vous devez servir, foncez-le de tranches de jambon en tournant le gras sur le bord du plat, posez le carré dessus, couvrez-le de gelée saupoudrée de fines herbes, et placez un cordon de truffes coupées en deux sur les tranches de jambon. Cette espèce de daube est excellente, surtout froide.

Foie de Cochon piqué.

Les charcutiers piquent quelquefois le foie de cochon de gros lardons, le font cuire dans une

braise, et le couvrent ensuite de gelée. Le foie, d'un beau rouge foncé, avec ces lardons bien blancs et cette gelée d'un jaune doré, fait un bel effet; mais ce mets est peu goûté.

Gâteau ou pain de foie ou de chair de Cochon.

On prend le foie ou de la chair fraîche de porc, on les hache bien fin et on les pile fortement, ce qui évite de les passer au tamis; on a un morceau de jambon cuit que l'on hache et que l'on pile, ainsi que le foie de porc. Toutes ces chairs étant remuées, on met à peu près la moitié de lard râpé que l'on hache et que l'on pile le plus possible; on mêle la chair et le lard, et en les pilant on y ajoute environ six œufs entiers; on assaisonne de sel et d'épices; on met du sang de porc ou de volaille, un demi-verre à peu près, puis un petit verre de bonne eau-de-vie: le tout mêlé, on a un moule ou une casserole que l'on garnit intérieurement de bardes de lard très-minces, on y ajoute deux doigts d'épaisseur de farce, puis on met des lardons de distance en distance, et dans l'intervalle des morceaux de truffes et de pistaches; on recouvre de farce et on continue à mettre des lardons, des cornichons et des truffes, jusqu'à ce que le moule soit rempli; on le couvre de lard, on le met cuire au four pendant environ trois heures; quand il est froid on le renverse, on le dégage des bardes, on le pare proprement, et on peut le servir sur un socle de mie de pain décoré de saindoux.

Pain de jambon.

Prenez des tranches de jambon, battez-les avec le dos du couperet, hachez-les bien, mettez-y une poignée de pistaches bien échaudées, pilez le tout dans un mortier, et ajoutez trois ou quatre jaunes d'œufs, suivant la dimension du plat; mettez le tout dans un plat sur des cendres chaudes, avec un couvercle de tourtière par-dessus, et couvrez de feu dessus et dessous, jusqu'à ce que le pain de jambon soit cuit. La cuisson faite, s'il n'est pas assez lié, on y ajoutera un peu de coulis de pain. On prend ensuite un pain de potage, on le fend par le milieu, de manière que les deux croûtes de dessus et de dessous soient entières, puis on ôte la mie de dedans et on le fait sécher et prendre couleur, soit devant le feu, soit au four, pour qu'il devienne roux. Quand on sera près de servir, on prendra les deux croûtes, on les joindra ensemble dans un petit plat après les avoir mis tremper un peu dans la sauce; on verse le ragoût de jambon dedans avec de la sauce, en referme les deux croûtes, puis on garnit le pain de tranches de jambon, et on verse du jus par-dessus le pain. Ce mets se sert très-chaud pour gros entremets.

Autre pain de jambon.

Prenez un petit pain bien chapelé, faites-y un trou par-dessous, et gardez le morceau de l'ouverture pour le remettre après comme un petit

couvercle; ôtez-en toute la mie, et remplissez le pain d'un hachis de blanc de dindon, de jambon et de lard; votre pain étant plein, vous le fermerez avec le morceau que vous avez ôté précédemment, et vous le ficellerez en croix, de peur que le morceau ne tombe. Vous le mettrez ensuite tremper dans du lait pendant un demi-quart d'heure, et vous le retirerez sur une assiette pour le laisser égoutter. Ensuite vous le faites frire et vous le mettez dans le plat que vous devez servir; préparez alors de petites tranches de jambon, battez-les bien, mettez-les dans le fond d'une casserole, et faites-les revenir comme un jus de veau; ajoutez-y un peu de lard fondu et une pincée de farine, remuez le tout ensemble pendant un moment, mouillez-le d'un peu de jus de veau, et achevez la liaison avec un bon coulis; il faut que le goût en soit relevé et légèrement épicé. Placez un instant votre pain dans le ragoût, remettez ensuite dans le plat à servir, garnissez-le avec goût de tranches de jambon, mettez entre elles un cordon de truffes coupées en dés ou en losanges, et jetez le jus par-dessus : ce pain se sert chaudement pour entremets.

Essence de jambon.

Il faut avoir de petites tranches de jambon cru, les battre bien et les passer dans la casserole avec un peu de lard fondu; mettez-les sur un réchaud allumé, et, les tournant avec une cuiller, faites prendre couleur avec un peu de farine.

Lorsque votre ragoût sera coloré, il aura besoin de nouveau de bon jus de veau, d'un bouquet de ciboules et de fines herbes; vous y ajouterez un clou de girofle, une gousse d'ail, quelques tranches de citron, une poignée de champignons hachés, des truffes également hachées, quelques croûtes de pain et un filet de vinaigre. Lorsque tout cela sera cuit, passez par l'étamine, et mettez ce jus en lieu propre et frais, sans qu'il bouille davantage; il vous servira pour toutes sortes de mets où il entre du jambon.

Essence de jambon liée.

Prenez du jambon, ôtez-en le gras, coupez-le par tranches, que vous battrez comme il a été dit, garnissez-en le fond d'une casserole avec un oignon coupé en rouleau, des carottes et des panais; couvrez la casserole et faites suer le jambon à petit feu. Lorsqu'il est attaché, poudrez-le avec un peu de farine, remuez-le, mouillez avec moitié bouillon, moitié jus de veau; faites-lui prendre une belle couleur brun doré, assaisonnez-le ensuite de trois champignons, autant de grosses truffes et de mousserons, deux clous de girofle, du basilic, de la ciboule, du persil, ajoutez-y quelques croûtes de pain selon la quantité que vous voulez avoir, laissez mitonner environ trois quarts d'heure, passez à l'étamine, et servez-vous ensuite de ce jus de jambon dans toutes sortes d'entremets et d'entrées.

Jambon en ragoût à l'hypocras.

Il faut passer des tranches de jambon cru dans une casserole, faire une sauce avec du sucre, de la cannelle, un macaron pilé, du vin rouge d'une belle couleur, un peu de poivre blanc concassé, y mettre les tranches et ajouter du jus d'orange en servant. Ce ragoût bizarre se sert pour gros entremets.

Jambon à la broche.

Parez et désossez votre jambon comme il a été dit précédemment, arrondissez-le bien, faites-le déssaler longtemps, mettez-le dans une terrine avec des oignons et des carottes coupées en larges rondelles, des branches de persil et des feuilles de laurier; mouillez le tout avec du vin blanc ordinaire, ou, si vous ne craignez pas la dépense, avec une bouteille et demie de vin de Malaga, de Champagne, de Madère sec ou de Xérès; laissez mariner au moins pendant vingt-quatre heures dans la terrine, bien fermée avec un linge sous son couvercle. Retirez ensuite le jambon, mettez-le à la broche, arrosez-le avec sa marinade; quand il sera presque cuit vous le débrocherez, vous en supprimerez la couenne et vous le panerez de mie de pain ou chapelure; vous pouvez aussi le glacer et le recouvrir de gelée ciselée à compartiments.

On sert ce jambon avec le jus incorporé dans une sauce espagnole réduite, ou seulement avec

la marinade réduite également, ou avec des épinards au gras : toute autre sauce et tout autre ragoût peuvent aussi l'accompagner.

Jambon confit.

Prenez 500 grammes de jambon, pilez-les dans un mortier avec 60 grammes de beurre nouveau jusqu'à ce qu'il soit fondu en pâte ; assaisonnez-les de poivre et d'autres épices, mettez-les en pot et couvrez-les d'un peu de beurre clarifié, laissez ensuite reposer le tout une nuit, et le lendemain bouchez votre pot avec du papier.

Jambon cuit sans feu et sans eau.

Prenez un bon jambon, parez-le, ôtez tout ce qui est mauvais autour, étendez ensuite une nappe et mettez dans un des bouts, du thym, du laurier, du basilic ; posez-y le jambon du côté du gras, et assaisonnez-le dessus comme dessous, en y ajoutant des clous de girofle et du poivre ; faites-lui faire un tour de pli dans la nappe, arrosez-le de quelques verres d'eau-de-vie, achevez de le plier dans la nappe en le serrant bien, mettez ensuite une toile cirée dessus, comme si vous vouliez l'emballer, prenez ensuite des cordes de foin et mettez-les bien serrées les unes contre les autres ; cela terminé, enterrez le jambon dans du fumier de cheval pendant quarante heures : le fumier doit avoir 65 centimètres environ de hauteur et tout autour, tant en dessus qu'en des-

sous de votre paquet de jambon. Le temps nécessaire écoulé, vous retirerez le jambon et le servirez comme un autre ; une autre fois vous pourrez le faire cuire de même sans en ôter la peau, et le servir froid.

On peut attendrir les jambons en les enterrant avant de les faire cuire, ainsi que nous l'avons dit plus haut.

Marbrée de Veau, de Bœuf et de Cochon.

Prenez une douzaine d'oreilles de veau lavées proprement, autant d'oreilles de cochon nettoyées de même ; mettez le tout dans une marmite avec une noix de jambon, un filet de bœuf, du sel, du poivre, des échalotes, du thym et du basilic ; mouillez avec de bon bouillon. Lorsqu'il sera à moitié cuit, ajoutez une bonne poularde et lorsqu'elle sera cuite, désossez toutes ces viandes, mélangez-les bien en les coupant par morceaux plats, et mettez-les dans un plat à marbrée, en les serrant bien ; couvrez la masse qui en résultera d'une bonne sauce formée de velouté et d'essence de jambon.

Pâté froid de jambon.

La pâte qui doit contenir le jambon sera ferme, grasse et nourrie de bardes de lard. (*Voyez, pour faire la pâte, le Manuel du Pâtissier et le Manuel du Cuisinier, faisant partie de l'Encyclopédie-Roret.*) Le sel qui assaisonnera la farine sera en moins grande quantité que pour les pâtés de volaille, de

veau ou de gibier, parce que le jambon, même dessalé à l'avance et cuit à grande eau, conserve encore une quantité de sel qui contribuera à relever le goût de la pâte. Prenez le pâté, garnissez-en bien l'intérieur de bardes de lard et foncez-le d'un lit de farce de porc frais et de veau. Quelques personnes, qui y mettent de la chair à saucisses, ne doivent point être imitées, parce que cette chair très-salée et très-épicée, se sale encore par le contact du jambon; par ce motif, assaisonnez légèrement votre farce; vous pourrez y ajouter du blanc de volaille et des truffes hachées. Coupez ensuite de belles tranches de jambon cuit, moitié maigre et moitié gras; débarrassez-les de la couenne, et mettez-en un premier lit sur la farce; arrangez-les de manière qu'il ne se trouve point d'intervalle; posez ensuite un second lit, de manière que les parties grasses du lit précédent se trouvent sous les parties maigres de celui-ci. Le pâté est ordinairement rempli par ces deux lits; s'il ne l'était pas, vous en ajouteriez un troisième; vous terminerez par un lit de farce et une large barde de lard sur laquelle vous poserez le couvercle du pâté. Comme le pâté de jambon est destiné à être mangé froid et conservé longtemps, vous le ferez cuire un peu plus qu'un autre.

Autre pâté de jambon.

Dans un jambon cuit on lève des tranches plus ou moins épaisses; ensuite, avec la graisse prise autour de l'intestin, à laquelle on ajoute

une partie du foie et les rognons entiers, on fait du tout un hachis très-épais mélangé avec des fines herbes et fortement épicé. Alors, avec une pâte préparée comme pour la pâtisserie, au moyen du rouleau, on en fait des feuilles qu'on place les unes sur les autres, et après les avoir enduites d'une couche de farce, on étend dessus et dessous les tranches de jambon. Coupée en ovale, ou arrondie en forme de pâté, la masse est mise au four pour l'achever de cuire; si elle est très-épaisse, on se sert d'un moule en fer-blanc; si elle est peu considérable, on n'a besoin que d'une plaque de tôle ou de fer battu.

*Pâté de boudin blanc aux champignons
et aux crêtes de coq.*

Prenez des morceaux de boudin blanc un peu courts, non coupés, mais préparés, c'est-à-dire que vous aurez coupé à l'avance, un peu courts, les boyaux dans lesquels vous avez mis la préparation du boudin. Ces morceaux doivent être tous d'une égale longueur. Tandis que vos boudins s'égouttent, vous faites cuire vos crêtes de coq et vos champignons, avec deux ou trois oignons blancs, du sel, du poivre, un bon morceau de rouelle de veau, les zestes d'un citron, et un bon morceau de lard gras; vous mouillez avec de bon bouillon ou du blond de veau. (Voyez *Manuel du Cuisinier*.)

Le tout étant bien cuit, vous retirez les champignons et les crêtes de coq, et les faites égoutter.

Ensuite vous laissez encore bouillir un peu de temps la rouelle et le lard, et lorsqu'ils sont très-cuits, vous les hachez avec un peu de graisse de veau et de blanc de volaille; vous ajoutez à ce hachis du sel, du poivre, de la muscade, du persil haché très-fin, le jus d'un citron, et vous formez des boulettes allongées que vous faites frire dans le beurre.

Vous disposez le pâté, vous le remplissez de boudins, entre lesquels vous placez des filets de blanc de volaille; vous entourez les boudins de boulettes, des champignons, des crêtes de coq. Vous formerez quelque dessin, selon votre goût, avec ces différents objets, et vous pourrez tremper vos crêtes dans une légère dissolution de cochenille pour leur donner une belle rougeur. Le dessus de ce pâté doit être bombé, et soulevé de manière que l'on aperçoive la jolie disposition de l'entourage : pour cela, on peut le poser sur quatre ou six petits supports arrondis, en pâte : si le pâté était trop sec, vous pourriez verser sur les boudins un peu de velouté ou autre sauce délicate. On le mange chaud.

Pâté de Boudin noir et de Porc frais.

Prenez un bon pâté bien garni de bardes de lard; faites légèrement frire des morceaux de boudin préparés; faites en même temps légèrement griller des tranches peu épaisses de bon filet de porc frais; disposez au fond du pâté un lit de grillade, puis un lit de boudin, et ainsi de

suite jusqu'à ce que le pâté soit rempli : ne pressez pas les tranches de porc, ou grillades, de peur qu'elles ne crèvent les boudins; tâchez de terminer par les grillades : recouvrez d'une barde de lard. Quand le pâté sera cuit, vous soulevez le dessus, et vous verserez dans l'intérieur une sauce à la tartare. (Voyez *Manuel du Cuisinier*.) Ce pâté doit se manger très-chaud.

Pâté de hure de Cochon aux truffes.

Vous pouvez remplir ce pâté de tranches de hure, entourées de truffes cuites préalablement dans du vin blanc avec une muscade pilée; mais il est bien plus distingué de faire entrer la hure tout entière dans le pâté. Rappelez-vous ce que nous avons dit sur la manière de confectionner la hure : préparez-la de préférence à la manière de Troyes, et faites-y entrer beaucoup de truffes dites *comestibles*, parce qu'elles sont les plus noires et les plus recherchées. Faites cuire les truffes d'entourage en ragoût, avec de la sauce espagnole et du consommé; dégraissez, faites réduire, ajoutez un petit morceau de beurre et un verre de vin de Champagne; coupez ces truffes en dés, et disposez-les agréablement dans le pâté, qui est un trésor de gastronomie.

Jambon à la Saint-Garat, ou Cingarat.

Coupez du jambon cuit en tranches fort minces; mettez-les dans une casserole, ou dans une poêle, avec un peu de saindoux et du lard; faites

cuire à petit feu pendant peu de temps. Dressez ensuite les tranches dans un plat, et mettez dans la casserole où elles ont cuit un peu d'essence de jambon ou de veau, un filet de vinaigre, du poivre concassé appelé mignonnette : détachez le gratin de la casserole en remuant avec une cuiller; ajoutez un peu de cornichons hachés, et versez le tout sur le jambon.

Manière d'accommoder le sang de Cochon quand on ne veut point le mettre en boudin.

Coupez de l'oignon en petits dés, faites-le cuire avec du beurre ou du saindoux fondu, soit dans une casserole, soit dans une poêle; quand l'oignon est cuit, et le beurre bien chaud, jetez-y le sang, qui, saisi par la chaleur, formera des morceaux de diverses grosseurs. Assaisonnez de sel et de poivre; sautez un peu le sang, et mouillez avec un peu de très-bon vin blanc. Ce mets est très-indigeste.

Fraise de Cochon.

On la met ordinairement dans les andouilles; autrement on l'accommode comme la fraise de veau, au naturel, braisée avec des cornichons coupés, ou frite ou à la bourgeoise. (Voyez *Manuel du Cuisinier.*)

Rognons de Cochon sautés au vin de Champagne.

Emincez vos rognons, mettez-les dans le plat à sauter ou dans la poêle, avec du beurre, du sel,

du poivre, du persil, des ciboules hachées et de la muscade râpée. Lorsque vos rognons sont fermes, ajoutez un peu de farine; mouillez le tout avec du vin de Champagne, ou tout autre vin blanc; remuez, retournez votre ragoût, faites-le cuire sans le laisser bouillir, parce que les rognons durciraient. Servez avec la sauce et une garniture de croûtons, entremêlés de très-petits cornichons.

Cervelles de Cochon.

Elles se préparent en matelotte, à la poulette, à la sauce verte, à la sauce tomate, à l'essence de jambon, au beurre noir; ou frites, marinées. (Voyez *Manuel du Cuisinier*, Cervelles de bœuf et de veau.)

Queues de Cochon braisées et grillées.

Placez-les dans une braisière, lorsqu'elles sont nettoyées, pour les faire cuire à petit feu, et mettez-les ensuite sur le gril, lorsque vous les aurez passées au beurre et panées, au sortir de la braisière. On peut s'en servir comme garniture, sur toute espèce de purée, et y ajouter toute espèce de sauce.

Oreilles de Cochon frites.

Nettoyez-les, braisez-les, coupez-les par filets, passez-les à l'œuf, et faites-les frire : ajoutez-y, si vous voulez, une sauce à la ravigote, ou une rémoulade.

Oreilles de Cochon à la lyonnaise.

Mettez dans une sauce faite avec des oignons émincés et passés au beurre, les oreilles braisées et coupées par filets; ajoutez un peu de farine; mouillez avec du bouillon, et faites réduire. Disposez-les sur le plat en y mettant un filet de vinaigre, ou le jus d'un citron, et garnissez de croûtons passés dans la friture.

Oreilles de Cochon à la purée.

Prenez le nombre d'oreilles de cochon que vous jugerez convenable pour votre service; flambez-les, nettoyez-les, lavez-les à plusieurs eaux; faites-les blanchir et cuire dans une braise ordinaire. Lorsqu'elles sont cuites, vous les égouttez, vous les dressez sur le plat, et les masquez d'une purée de lentilles, de pois, de haricots, d'oignons, d'une sauce tomate ou au vert-pré, et vous servez bien chaud.

Cuisson des Saucisses.

Les saucisses rondes, plates, longues ou courtes, se font toutes cuire de la même façon : on les met sur le gril, ou dans la poêle. Dans le premier cas, on les pique légèrement (surtout les rondes) avec une grosse épingle avant de les faire griller; dans le second cas, on les met dans la poêle avec du beurre chaud et un verre de vin blanc; cette dernière préparation les rend excellentes. On peut

aussi les faire cuire dans le beurre, et ajouter ensuite un demi-verre d'eau-de-vie.

Saucisses à la chipolata.

Tournez en forme d'olives environ vingt-quatre morceaux de carottes, autant de navets, d'oignons et de marrons. Faites blanchir les racines, puis cuire dans du consommé avec un peu de sucre; mettez cuire dans l'eau douze petites saucisses rondes, avec autant de morceaux de petit lard; mettez le tout dans une casserole avec des champignons, des truffes coupées en quartiers, et quelquefois une demi-bouteille de vin de Madère. Ce ragout doit être servi très-chaud : on le mange seul, ou sous quelque grosse pièce.

Potage aux saucisses et au lard.

Prenez un chou, coupez-le en quatre parties, faites-le blanchir avec des tranches de petit lard; ficelz chaque morceau après l'avoir fait rafraîchir : mettez-le tout dans une marmite avec du bouillon. Quelques cuisiniers mettent dans le fond de la marmite ou de la casserole, des tranches de veau et des bardes de lard. Quand le tout a bouilli pendant deux heures, ajoutez des saucisses; égouttez les morceaux dans une passoire; versez le potage sur des croûtons; laissez bien tremper; coupez ensuite le chou par tranches, et garnissez-en le potage, ainsi qu'avec les saucisses et le petit lard.

Oufs brouillés au jambon.

Après avoir fait fondre et chauffer du beurre dans une casserole, cassez les œufs dedans, assaisonnez et remuez continuellement avec une petite cuiller ou quelques brins d'osier attachés en faisceau ; ajoutez du jambon coupé en petits morceaux et une cuillerée de jus.

Omelette au lard.

Coupez du lard en petits morceaux, mettez-le dans la poêle, en y ajoutant un peu de beurre ou de saindoux ; laissez fondre et prendre couleur, puis vous verserez dessus les œufs bien battus.

Chou au lard et petit salé.

Il faut faire blanchir le chou, le couper par quartiers, le remettre dans la marmite avec un morceau de petit salé, un saucisson, quelques tranches de lard ; puis on mouille avec de l'eau, on assaisonne, on fait bouillir d'abord, ensuite cuire à petit feu. Le tout cuit convenablement, on dresse le chou, en mettant le petit salé par-dessus ; on finit par faire réduire la cuisson, en la liant sur le feu avec un morceau de beurre mélangé de farine. On répand cette espèce de sauce sur le chou.

Chou farci avec de la chair à saucisses.

Dépouillez un chou de ses grosses feuilles vertes, faites-le blanchir, ôtez le cœur de votre chou. Après l'avoir rafraîchi et pressé pour en faire sortir l'eau, mettez dans le milieu, à la place du cœur, de la chair à saucisses à laquelle vous aurez ajouté quatre jaunes d'œufs; ôtez ensuite les feuilles les unes après les autres, mettez à chacune un peu de farce; remettez-les ensuite l'une sur l'autre, comme si le chou était entier. Cela fait, vous lui rendez la première forme et le ficellez sans l'endommager; vous le mettez dans une casserole avec un cervelas, un bouquet garni, des oignons, des carottes, de la muscade râpée, du gros poivre et très-peu de sel; couvrez de bardes de lard et mouillez avec du bouillon. Dégraissez enfin votre chou, ôtez-en la ficelle et arrosez-le d'essence de jambon.

Différents usages de la chair à saucisses.

On se sert de chair à saucisses pour farcir tous les légumes, tels que les artichauts, les concombres, les choux-fleurs, etc. On s'en sert aussi pour faire du godiveau, des boulettes, dont nous parlerons à part; pour remplir des tourtes; pour faire des lits de farce dans les pâtés de volaille, de veau ou de gibier. Pour tous ces usages, il est bon de mêler à la chair à saucisses, telle qu'on l'achète chez les charcutiers, un peu de mie de

pain trempée et cuite dans de la crème, quelques jaunes d'œufs, de la graisse de veau, des blancs de volaille, afin d'adoucir la force de l'assaisonnement. On farcit avec cela toutes sortes de volailles, des têtes, des oreilles de veau, des paupiettes et divers autres objets.

Boulettes de chair à saucisses.

Mélangez de la chair à saucisses, ainsi qu'il vient d'être dit, ou contentez-vous d'y réunir en partie égale du hachis de veau non assaisonné. Prenez un petit tas de cette chair mêlée, roulez-le en boule entre la paume des mains, et passez cette boule dans la farine ; agissez ainsi jusqu'à ce que toute la chair soit employée, et tâchez de faire des boulettes de même grosseur ; passez-les ensuite dans la poêle, où vous les ferez roussir dans du beurre chaud, puis vous les ferez cuire dans un roux ou jus que vous nourrirez, au moment de servir, avec quelques cuillerées de velouté brun ou de sauce espagnole.

Petit salé à la purée.

Ainsi que nous l'avons vu, le petit salé ou plates-côtes que vendent les charcutiers, se mange très-bien au naturel pour déjeuner ; mais pour un repas plus solide, pour en faire un plat économique, varié, et rendre cette nourriture moins échauffante, on place le petit salé sur une purée de haricots, de pois, de lentilles, d'oignons, ou de tout autre légume.

Gâteau aux cretons, grillons ou grignons.

Les habitants de la campagne se font un régal de ce mets, ignoré des Parisiens, qui ne le trouveraient probablement pas merveilleux ; mais comme il ne faut pas décider des goûts, ni négliger aucune recette d'économie domestique, et omettre un procédé qui se rattache à la charcuterie, je vais entretenir mes lecteurs de ce singulier gâteau.

Vous devez vous souvenir que, lorsque vous avez fait fondre du saindoux, il est resté de petits morceaux d'une nature sèche, cassante quoique grasse, et d'une couleur brune : ce sont les *cretons, grillons* ou *grignons*. Étendez-les sur un torchon blanc et saupoudrez-les de sel fin : songez ensuite à préparer de la pâte à dresser à deux tours, et un peu molle. Dès que vous aurez placé sur la table ou *tour à pâte* la farine avec un creux dans le milieu pour retenir d'abord l'eau, le sel et les œufs, vous joindrez une petite quantité de cretons à ces diverses choses ; vous pétrirez la pâte : au premier tour, vous étendrez une partie des cretons sur la table, et les incorporerez au gâteau ; au second tour, vous mettrez le reste et vous l'incorporerez de même : vous terminerez comme on a coutume de le faire pour un gâteau ordinaire.

Usages du jambon dans les sauces.

Je ne parle point ici du lard, qui se trouve plus

ou moins dans tous les plats en gros, j'aurais trop à faire : je me borne seulement à indiquer les sauces qui ont pour base le jambon.

1° Sauce aux truffes à la Saint-Cloud; 2° salpicon; 3° poêle ou poêlée; 4° sauce verte; 5° sauce ravigote; 6° sauce à l'ivoire; 7° sauce hachée; 8° sauce italienne rousse; 9° béchamelle grasse; 10° sauce à l'allemande; 11° aspic; 12° sauce espagnole. (Voyez *Manuel du Cuisinier de l'Encyclopédie-Roret*.)

Usages du lard.

Outre toutes les braises, les sauces, les ragoûts de tous les plats de viande de boucherie, volaille, gibier, poissons et légumes au gras, que le lard nourrit, il sert spécialement à piquer et larder : voici comment on s'y prend ordinairement.

Manière de piquer ou larder.

Passez un couteau bien tranchant dans le milieu d'un morceau de lard carré de 14 à 17 cent. de large, de telle sorte que vous laissiez autant de graisse du côté de la couenne que vous en enlevez de l'autre côté; partagez ensuite ce morceau de lard en *morceaux* plus ou moins allongés, plus ou moins gros, selon la pièce que vous devez piquer, mais coupez-les toujours égaux. Tantôt on assaisonne les lardons, tantôt et plus souvent on les place au naturel. Ayant coupé les lardons, dans la longueur du morceau de lard, faites-en

autant dans l'épaisseur, en enfonçant perpendiculairement le couteau jusqu'à la couenne que vous ne coupez pas : enlevez les lardons, qui doivent autant que possible se trouver coupés carrément.

Tout ce qu'on veut larder, piquer, doit être préparé d'avance ; à la viande de boucherie on ôte les membranes, la graisse, les tendons ; on ne laisse à découvert que les muscles qui la composent ; pour le gibier à poil, on agit de même. Quant à la volaille et autre gibier à plume, on plume, on flambe, pour raffermir les chairs : le poisson est dépouillé de sa peau tout entière.

Étalez sur un linge la pièce que vous devez piquer, prenez-la de la main gauche ; enfoncez une lardoire bien propre à quelques millimètres d'épaisseur dans la chair, de manière à ce que les deux extrémités du lardon puissent paraître ; insinuez ce lardon dans l'ouverture extérieure de la lardoire, et retirez-la sans laisser dépasser le lardon plus d'un côté que de l'autre. Continuez plus ou moins près, à distance bien égale, et de telle façon que vous formiez des lignes droites ; la seconde rangée doit croiser avec la première, la troisième avec la seconde, et ainsi de suite, jusqu'à ce que la pièce, ou le morceau, soit entièrement recouvert. On ne fait quelquefois que quelques rangées au milieu de la pièce.

Manière de barder.

Ayez un morceau de gros lard, de la hauteur

et de la largeur que vous voulez donner à la barde; coupez-le longitudinalement vers la couenne; remettez le couteau à un centimètre environ d'épaisseur, et coupez encore en long, de manière à avoir une large bande de lard, cette bande se nomme *barde*; vous répéterez cette opération autant de fois que vous voudrez avoir de bardes. Vous laisserez de côté la couenne, le maigre, ou la surpeau qui pourrait se trouver à l'autre extrémité du lard, en face de la couenne, vos bardes devant être parfaitement grasses et blanches.

Vous vous servirez de ces bardes, 1° pour la volaille fine, telle que les chapons, les poulardes et les poulets gras; 2° pour le gibier à plumes, comme les pigeons, les perdrix, les bécasses, les mauviettes et les grives, etc.; 3° pour les légumes farcis, comme les choux, les choux-fleurs et les concombres, etc.; 4° pour garnir l'intérieur et le dessus des pâtés froids et chauds pour entrées; 5° pour fonder les casseroles et les marmites de beaucoup de braises et ragoûts. Rien n'est si simple que l'action de barder. Est-ce une volaille qui vous occupe? après l'avoir flambée, vidée, trussée, vous placez une barde sur le ventre, une autre barde sur le dos, et vous les faites tenir autour de l'animal, au moyen d'une ficelle fine dont vous mettez un tour en haut et en bas de la barde; tous les autres oiseaux, tous les légumes s'arrangent de même: on laisse la ficelle aux premiers, en les servant. Il est inutile de dire comment on dispose les bardes dans les casseroles

et pâtés. Nous avons déjà parlé de l'emploi que l'on peut faire des bardes de lard écorché.

Filets mignons de porc frais.

Vous levez vos filets mignons dans toute leur longueur · vous les parez et vous les piquez de lard fin. Taillez-les en long, ou mettez-les en gimbettes, c'est-à-dire en rond, et les piquez encore par-dessus. Foncez une casserole de bardes de lard ; mettez-y quelques tranches de veau, deux carottes, trois oignons, deux clous de girofle, un bouquet de persil et de ciboules, deux feuilles de laurier, et placez vos filets sur l'assaisonnement. Couvrez-les ensuite d'un double rond de papier beurré, et ajoutez la valeur d'une petite cuiller à pot de bouillon. Vous posez la casserole sur le feu une heure avant de servir et vous mettez du feu sur le couvercle pour faire glacer les filets. Au moment de les manger, égouttez-les, glacez-les ; vous pouvez servir dessous de la chicorée, des concombres au gras, une purée de champignons, ou bien des sauces piquantes de diverses façons.

Cochon de lait rôti.

Occupons-nous maintenant du cochon de lait, comme d'un accessoire important à la *charcuterie-cuisine*. Nous avons vu comment on le saigne et prépare.

Le cochon de lait saigné, dépouillé et troussé, doit être frotté en dedans, de beurre, de fines

herbes, de sel et de poivre. On le met ensuite dégorger à grande eau pendant vingt-quatre heures, on l'égoutte, on le flambe légèrement, on l'embroche par le derrière, de manière que la broche sorte par le boutoir. Mettez-lui dans le ventre un bouquet de sauge, arrosez-le de très-bonne huile d'olives, afin que la peau soit bien croquante, et laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il soit d'un beau jaune. Il doit être servi, en sortant de la broche, avec du sel, du poivre et du jus de citron. Quelques personnes le servent sur du persil en branches, et lui en mettent dans la bouche.

Cochon de lait farci, ou en galantine.

Désossez votre cochon et laissez-lui la tête entière; étendez-le sur sa peau, couvrez la partie découverte d'une farce faite avec du lard et autant de noix de veau, deux œufs entiers, du foie et du mou de cochon de lait. Assaisonnez cette farce avec du sel, du poivre, du girofle, de la muscade en poudre, de la sauge et du basilic hachés; mettez sur cet assaisonnement du jambon coupé en filets, des lardons, des truffes et des filets de langue à l'écarlate, etc. Relevez, cousez la peau et donnez à votre cochon sa première forme; enveloppez-le ensuite d'un linge blanc où vous avez mis des feuilles de sauge, du laurier, du basilic, des os de cochon, quelques bardes de lard et un pied de veau. Avant de l'envelopper, on le frotte quelquefois de jus de citron. Cela fait, mettez-le dans une braisière avec une bouteille de vin de

Graves, et avec du bouillon, quelques lames de jambon cru et une gousse d'ail. Faites cuire à petit feu. La cuisson achevée, laissez le cochon une heure dans la braisière; retirez-le, pressez-le doucement, laissez-le refroidir; ôtez le linge et dressez sur un plat couvert d'une serviette.

Cochon de lait par quartiers, au père Douillet.

Faites d'abord un bon bouillon avec un trumeau de bœuf, un jarret et deux pieds de veau, un bouquet de persil, de la ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, la moitié d'une muscade, quelques oignons et des racines. Lorsque la viande est cuite, passez le bouillon au tamis, et mettez le cochon dans un vase proportionné à sa grandeur, avec quatre grosses écrevisses et le bouillon passé. Ajoutez à cela une demi-bouteille de vin blanc, du sel et du gros poivre; faites cuire pendant une heure et demie; vous passerez ensuite de nouveau la cuisson dans un tamis, vous la dégraisseriez et la clarifieriez comme la gelée. Vous disposerez le cochon de lait dans un plat long, les quatre écrevisses en dessous avec des branches de persil vert; vous verserez ensuite la gelée sur le cochon.

*Cochon de lait en blanquette, à la Lyonnaise,
en pâté froid.*

(Voyez *Manuels du Pâtissier et du Cuisinier*, de l'*Encyclopédie-Roret*.)

Sanglier.

Nous ne parlerons point de la hure, quoique ce soit la partie la plus estimée, parce qu'elle appartient spécialement à la charcuterie proprement dite. Cet animal est loin d'offrir autant de ressources que le cochon : il n'a point de lard, sa graisse étant entre les fibres de la chair. Le sanglier tué à la chasse, après avoir couru longtemps, mérite la préférence que l'on accorde au marcassin, parce que le mouvement a dissipé une partie des sucs de difficile digestion.

(Voir pour la cuisson le *Manuel du Cuisinier*.)

Côtelettes de sanglier sautées.

Vous coupez et vous parez vos côtelettes de sanglier comme celles de veau; vous les mettez dans un sautoir ou dans une tourtière, vous les assaisonnez de sel et de gros poivre, vous faites tiédir du beurre que vous versez dessus, et vous les posez sur un feu ardent. Quand elles sont raides d'un côté, vous les tournez de l'autre; lorsqu'elles sont bien fermes, vous les dressez en couronne sur votre plat; vous mettez dans une casserole quatre cuillerées à dégraisser de sauce espagnole et un verre de vin blanc. Après l'avoir versé dans votre sautoir pour détacher la glace qu'ont produite vos côtelettes, vous ajouterez ce vin dans votre sauce, que vous ferez réduire à moitié; vous la passerez à l'étamine et la verserez sur les côte-

lettes, en ajoutant des câpres, du sel, du poivre et un peu des quatre épices.

Côtelettes de sanglier à la marinade.

Commencez par piquer et parer vos côtelettes; mettez-les après dans une marinade faite de tranches d'oignons, d'échalotes, de gousses d'ail, de girofle, de laurier, de sauge, de grains de genièvre, de basilic, de thym, de sel et de moitié vinaigre et moitié eau. Laissez-les mariner ainsi pendant quatre à cinq jours; retirez-les, égouttez-les, faites-les revenir dans une casserole avec de l'huile d'olives en les retournant; faites-les cuire ensuite, feu dessus et dessous, pendant près de deux heures; égouttez-les, et servez avec une sauce poivrade.

Filets de sanglier.

On les marine, on les cuit et on les sert comme les côtelettes.

Cuisse de sanglier.

Vous brûlez bien les soies qui sont après la cuisse du sanglier que vous désirez apprêter, vous la nettoyez autant que possible, vous la désossez jusqu'à la jointure du manche; vous la piquez de gros lardons assaisonnés d'aromates pilés, des quatre épices, d'un peu de sauge, de sel et de gros poivre. Quand la cuisse est bien piquée, vous garnissez une terrine ou un baquet avec beaucoup

de sel, de poivre fin, de poivre en gros grains, du genièvre, du thym, du laurier, du basilic, des oignons coupés en tranches, du persil en branches, de la ciboule entière, et vous laissez mariner la cuisse pendant quatre à cinq jours. Quand vous vous disposerez à la faire cuire, vous l'ôtez de la terrine, vous l'envelopperez dans un linge blanc, vous la ficelerez comme une pièce de bœuf, vous la mettrez dans la braisière avec la saumure dans laquelle elle a mariné, vous ajouterez six bouteilles de vin blanc, à peu près autant d'eau, six carottes coupées en deux, six oignons entiers, quatre clous de girofle, un fort bouquet de persil et de ciboule et du sel. Si vous croyez que la saumure ne suffise pas pour donner un bon goût à cette cuisse, vous la ferez mijoter pendant six heures, vous la sonderez ensuite pour vous assurer si la cuisson est achevée; il est quelquefois nécessaire de la faire bouillir encore une heure. Après cela, vous laisserez la cuisse pendant une demi-heure dans son bouillon, vous la retirerez et la laisserez dans sa couenne. Vous pouvez à volonté la recouvrir de chapelure ou, si elle est grasse, lui ôter la couenne, et la servir à blanc. Vous terminerez par la glacer. Il est important qu'elle ait une belle forme.

CHAPITRE VIII.

Appendice.

Nous plaçons dans cet appendice plusieurs renseignements utiles que diverses circonstances ne nous ont pas permis de comprendre dans les chapitres qui précèdent.

§ 1. MANIEMENTS DU PORC.

Pour déterminer l'âge du porc, on s'en rapporte généralement à la taille et à l'apparence de l'animal. Sauf des cas très-rare, on n'a recours à ce qu'on appelle les *maniements* (voy. ci-après le *Manuel du Boucher*) que pour s'assurer s'il n'est pas atteint de quelque une des maladies graves dont nous avons parlé au chapitre III, et dans quel état d'engraissement il se trouve.

De toutes les maladies, celle dont la recherche est considérée comme la plus importante est la ladrerie ou glandine, parce que, à moins qu'elle ne soit arrivée à son apogée, c'est celle qui se cache le mieux à l'extérieur. On sait que, quand elle commence à se développer, elle donne lieu à l'apparition de petits boutons ou grains à la surface de la langue. Pour reconnaître si elle existe ou non, il est donc indispensable d'examiner la bouche de l'animal. Cet examen est habituellement confié à des hommes spéciaux dits *langueyeurs*.

Pour langueyer un porc, il faut nécessairement l'abattre, ce qui n'est pas toujours facile, et, en outre, le mettre dans l'impossibilité de nuire. Voici de quelle manière on doit s'y prendre pour ne courir aucun danger :

« Secondé par plusieurs aides, le languyeur saisit la bête par les oreilles, en se plaçant de côté. En même temps, les aides s'emparent du membre postérieur qui correspond au côté où se tient l'explorateur. Par deux mouvements combinés, l'un de ce dernier, qui tend à élever de terre l'avant-train, l'autre d'un des aides, agissant sur l'arrière-train, par un effort brusque et soutenu de la main portée sur la croupe, la bête est renversée à terre sur le côté où se tient le languyeur. Sans perdre de temps, celui-ci appuie son genou sur le cou du porc, le gauche, s'il est placé au côté droit de la bête, et réciproquement. Dans cette position, l'explorateur est hors d'atteinte des pieds de l'animal et peut agir avec sécurité.

« Libre alors d'opérer à son gré, le languyeur profite des cris que pousse le porc pour introduire entre les mâchoires l'extrémité d'un bâton, dont il se sert comme d'un levier, pour les tenir écartées. Il passe ensuite l'autre extrémité du bâton sous la cuisse droite, qu'il prend pour point d'appui, ce qui lui permet d'introduire, sans danger, dans la bouche, la main droite enveloppée d'un linge, d'y saisir la langue et de la tirer au dehors. Dans cette position, il en examine tout à son aise la face inférieure, passe et repasse, alternativement et à plusieurs reprises, sur les côtés du frein,

la face palmaire du pouce, pour s'assurer que, sous la muqueuse, il n'existe pas de *grains* de ladrerie.

« Ces grains, qui ne sont pas apparents, au début de la maladie, sur la face supérieure de la langue, s'y montrent plus tard; c'est pourquoi, on les recherche de préférence sur l'inférieure. On les reconnaît à l'inégalité de la surface de la muqueuse, qui les cache longtemps avant qu'ils apparaissent à l'extérieur; mais alors ils se montrent sous la forme de petits boutons blancs ou bleuâtres, qui renferment une tumeur séreuse (1). »

La recherche des autres maladies qui ont la bouche pour siège se fait absolument par le même procédé; il est donc inutile que nous répétions ce qui vient d'être dit.

Les maniements destinés à faire reconnaître l'état d'engraissement du porc n'ont aucune analogie avec ceux qu'on exerce sur les animaux de boucherie, parce que, chez le premier, les signes de l'embonpoint ne sont pas les mêmes que chez les seconds. On peut même dire qu'en général on n'opère qu'un manquement sur le porc: il consiste à appuyer toute l'étendue de la main sur le dos, les lombes et la croupe, afin d'en reconnaître la surface et la densité, parce que c'est sur ces points que se forme le lard le plus ferme et le plus épais. Quelquefois, on recherche aussi les maniements du paleron, du contre-cœur, de l'entre-cuisse et du dessous, parce que ces régions présentent des

(1) Bardonnnet des Martels, *Traité des Maniements*, etc.

dépôts graisseux, qui donnent aux jambons cette épaisseur que l'on regarde comme un de leurs principaux mérites. De plus, le dernier annonce encore de la graisse intérieure, c'est-à-dire ce qu'on appelle vulgairement *panne* ou *saindoux*.

§ 2. LES SALAISONS.

Nous avons dit qu'il existe plusieurs méthodes pour préparer les salaisons. Quelle que soit celle que l'on emploie, il faut que « l'opération se fasse dans certaines conditions essentielles, dont quelques-unes sont inhérentes à la viande elle-même, et les autres aux circonstances atmosphériques. Ainsi, il est nécessaire de laisser les animaux à jeun, pendant seize heures au moins et vingt-quatre au plus, avant de les abattre; et, lorsqu'ils ont fait un long voyage, surtout à pied, on ne doit pas manquer de les faire reposer pendant quelques jours. Si on les tuait dans l'état févreux où ils se trouvent après une longue marche, exposés à la chaleur de l'atmosphère, leur chair ne prendrait le sel que très-difficilement, et, par un temps chaud, on courrait le risque de voir la viande complètement se gâter. Les conditions atmosphériques exercent aussi une grande influence, au moment de la salaison, sur la conservation de la viande. Il faut, par exemple, éviter de saler la viande par un temps chaud et humide. Toutefois, la chaleur n'est pas aussi préjudiciable qu'on le croit à la conservation de la viande. Ce qui contribue le plus à engendrer la putréfaction et à en

activer l'action, c'est l'humidité alliée à une haute température de l'atmosphère... »

Après avoir décrit les effets produits par le sel commun et le salpêtre sur la viande, M. Robion de la Tréhonnais, à l'un des ouvrages duquel nous avons emprunté le passage qui précède, expose de la manière suivante, le procédé qui, selon lui, est le meilleur, pour effectuer la salaison du porc.

Salaison à sec. — On opère soit dans des auges d'ardoise, soit sur une table de même matière, autour de laquelle on a creusé une rigole destinée à recevoir la saumure et à la diriger dans des vases disposés à cet effet. Pour un porc de 140 kilog., il faut 5 kilog. de sel blanc, 500 grammes de sucre brut, 250 grammes de sel marin et 112 grammes de salpêtre.

« La viande étant placée sur la table ou dans l'auge, on frotte d'abord le côté de la peau avec un peu de sucre; puis, aussitôt que le sel qui aura été préalablement séché au four, est refroidi, on le mélange avec les autres ingrédients et on en frotte bien la viande de tous les côtés. Ce qui reste, après cette opération, est ensuite étalé sur les divers morceaux. Au bout d'une semaine environ, on frotte de nouveau la viande; les morceaux qui sont au-dessus sont mis au-dessous, en ayant soin de les retourner. On répète cette opération une troisième et même une quatrième fois, selon le jugement de l'opérateur, et alors la viande étant suffisamment salée, » on l'essuie avec une serviette, puis on la pend dans l'endroit le plus convenable pour sécher.

Salaison à la saumure. — « On prépare la saumure en dissolvant du sel dans de l'eau jusqu'à ce que celle-ci ait acquis assez de consistance pour qu'un œuf puisse surnager; puis on ajoute 250 grammes de salpêtre et 500 grammes de sucre brut par 20 litres de saumure. La viande ayant été placée, aussi serrée que possible, dans un vase destiné à cet usage, on l'y maintient avec des corps lourds, tels que des pierres, par exemple, afin de l'empêcher de surnager; puis on verse la saumure dans le récipient qu'on ferme ensuite hermétiquement. Au bout de trois ou quatre semaines, on peut retirer la viande et la faire sécher. »

D'après le même auteur, la meilleure méthode de préparer le jambon est incontestablement la suivante :

« Pour un jambon de 6 kilog., mélangez 250 grammes de sel blanc avec 55 grammes de salpêtre, 85 grammes de baies de genièvre, 1 gramme de cochenille et 170 grammes de sucre brut. Il faut bien frotter le jambon avec ce mélange dans un récipient en terre cuite, et tous les jours pendant une quinzaine de jours. Le jambon sera alors prêt pour l'opération du séchage. »

§ 3. VALEUR ALIMENTAIRE DU PORC.

Le porc, personne ne l'ignore, joue un rôle immense dans l'alimentation des campagnes, non-seulement par son extrême fécondité et la facilité que présente son entretien, mais encore par le bon goût de sa viande qui, salée ou fumée, se con-

serve très-longtemps, et par les matières grasses qu'il fournit en abondance et qui, dans beaucoup de pays, sont employées comme assaisonnement à la place du beurre et de l'huile.

D'après les statistiques officielles, la consommation de la chair de cet animal s'est tellement développée dans les grandes villes, qu'elle y occupe le troisième rang, c'est-à-dire vient immédiatement après celle de bœuf et de mouton. Au reste, des expériences nombreuses ont surabondamment prouvé qu'elle n'est pas aussi indigeste qu'on le croit généralement. Elles ont également permis de constater qu'elle ne possède pas les propriétés nuisibles qu'on lui a attribuées, et qui ont porté plusieurs législateurs à en interdire l'usage. La viande de porc n'est véritablement dangereuse que lorsqu'elle provient d'animaux atteints de trichinose ou de ladrerie; encore, dans ce cas, ainsi qu'on l'a vu ailleurs, est-il toujours facile de la débarrasser de ses propriétés nuisibles.

NOUVEAU MANUEL COMPLET

DU

BOUCHER

INTRODUCTION.

De tout temps, chez les nations civilisées, la BOUCHERIE a constitué une industrie de premier ordre. Pour ne pas entrer dans des détails qu'exclut la nature de ce livre, nous dirons seulement quelques mots sur ce qu'elle fut dans l'ancienne Rome et sur ce qu'elle a été aux différentes époques de notre histoire.

A Rome, comme chez nous, on distinguait l'abattoir ou tuerie et l'étal, c'est-à-dire le lieu où l'on *faisait* les animaux et celui où l'on mettait en vente les viandes dépecées. L'abattoir s'appelait *laniena*, et l'étal *macellum*. C'est de ce dernier mot que vient celui de *mazel*, par lequel, aujourd'hui encore, dans nos départements méridionaux, on désigne la boutique du boucher.

Dans le principe, les étaux des bouchers étaient dispersés dans toutes les parties de la ville; mais, par la suite, dans l'intérêt de l'hygiène et de la salubrité publiques, on les relégua tous dans un quartier particulier, où on leur bâtit un vaste mar-

ché couvert, qui reçut le nom de *Macellum magnum*, et qui finit, avec le temps, par réunir dans son enceinte toutes les autres branches du commerce des comestibles. Plus tard, l'accroissement énorme de la population fit créer deux nouveaux marchés du même genre.

On voit dans les auteurs que les édiles et leurs délégués avaient dans leurs attributions la surveillance de la boucherie, et qu'ils étaient armés de l'autorité nécessaire pour faire détruire les viandes insalubres. On y voit aussi que, sous l'empire, la fixation du prix des diverses viandes appartenait au préfet de la ville.

Les bouchers de Rome étaient constitués en corporation. Aussi, quand la Gaule conquise imita toutes les institutions romaines, l'industrie de la boucherie s'organisa, dans les villes gauloises, de la même manière qu'elle l'était dans la capitale du monde. C'est ainsi qu'à Paris, on trouve la corporation des bouchers établie de temps immémorial, avec son droit exclusif de vente, et celui non moins exorbitant de n'admettre aucun étranger dans son sein. La conséquence de ce système fut la limitation du nombre des bouchers. Quelquefois cependant, les avantages de la liberté furent pleinement appréciés. Les annales de Chartres en offrent un exemple au commencement du xv^e siècle. On y trouve en effet qu'au mois d'octobre 1416, la communauté des bouchers fut supprimée dans cette ville et qu'en même temps le commerce de la boucherie fut proclamé libre, parce que, dit l'ordonnance, « tant plus y aura

de bouchers et gens tenant et vendant chairs en détail, tant plus sera le profit du commerce et de la chose publique. » Toutefois, une si sage conduite eut peu d'imitateurs ; la plupart des villes qui adoptèrent la réforme chartraine finirent même, après un temps généralement très-court, par rétablir l'ancien état de choses. Quand la révolution arriva, les bouchers étaient partout ; sauf peut-être quelques rarissimes exceptions, organisés en corporations, une dans chaque ville, qui avaient seules le droit de faire le commerce de la viande et qui, en échange de ce privilège, étaient soumises à une réglementation minutieuse dont les détails variaient suivant les localités. Chaque corporation se composait d'un nombre déterminé de membres ou maîtres, et, à moins d'être fils ou gendre de maître, on ne pouvait s'y faire recevoir qu'avec les plus grandes difficultés.

En proclamant la liberté de l'industrie, l'Assemblée constituante de 1791 fit disparaître, en droit, les obstacles qui avaient jusqu'alors entravé la boucherie ; mais, en chargeant les administrations municipales de la surveillance du commerce des substances alimentaires, et en leur attribuant provisoirement le droit de taxer la viande, elle fit reparaître, en fait, la plupart des abus qu'elle avait eu l'intention de détruire.

La manie de la réglementation (1) finit même

(1) A Paris, dès 1799, le commerce de la boucherie fut soumis à un régime particulier que l'on trouvera parfaitement exposé dans le *Manuel de la Boucherie* ou Code des Vendeurs et des Acheteurs de viande (*Encyclopédie-Roret*).

par être portée si loin dans les départements qu'en 1825, le ministre de l'Intérieur dut appeler l'attention des préfets sur cette matière. Parmi les prescriptions plus ou moins utiles imaginées par les autorités locales, il en signala un grand nombre, qui étaient, ou en opposition avec la loi, ou en dehors de la compétence municipale. Telles étaient les suivantes : « 1° La concentration du débit de la viande dans les boucheries publiques, et la défense d'en vendre ou exposer dans les étaux particuliers; 2° la perception dans ces établissements de droits illégaux; 3° la limitation du nombre des individus qui exercent la profession de boucher; 4° l'interdiction de l'entrée des viandes dépecées dans la ville; 5° la défense d'étaler et vendre certaines viandes à des époques déterminées dans le cours de l'année; 6° l'obligation imposée aux bouchers des communes voisines d'une ville de venir à l'abattoir public de cette ville pour y abattre leurs bestiaux; 7° l'établissement de dispositions pénales nouvelles, ou le rétablissement d'anciennes qui ne s'accordent pas avec le code pénal; 8° l'organisation des bouchers en syndicats; 9° l'imposition de cautionnements pécuniaires; 10° l'obligation, pour exercer leur état, de se munir d'une permission du maire; 11° celle de n'en quitter l'exercice que cinq ou six mois après en avoir fait la déclaration à ce magistrat; 12° la défense d'abattre les bestiaux ailleurs que dans un abattoir commun public, etc. »

En édictant ces prescriptions, on avait cru agir dans l'intérêt des consommateurs et de la salu-

brité, parce qu'on ne supposait pas que la boucherie pût être sérieusement surveillée, si on la laissait libre. Les observations du ministre de l'Intérieur eurent pour résultat de faire supprimer les dispositions inutiles, et, en outre, elles contribuèrent beaucoup à l'introduction de mesures hygiéniques très-importantes dans les usages d'une foule de localités.

Il est aujourd'hui universellement admis que les entraves réglementaires qui ne sont pas justifiées par d'impérieuses nécessités doivent disparaître entièrement.

C'est ainsi qu'à Paris la taxe de la viande a été abolie (24 février 1858). L'administration supérieure aurait voulu étendre cette mesure à toutes les communes de l'Empire; mais, ne pouvant contraindre les municipalités à renoncer au droit qui leur a été accordé sur ce point par l'Assemblée constituante, elle n'a pu qu'engager les préfets à user de leur influence pour les déterminer à entrer dans cette voie. « Indépendamment, disait en 1864 le ministre de l'Intérieur, de ce que l'intervention de l'autorité pour fixer le prix des denrées alimentaires n'est plus en harmonie avec les principes de liberté commerciale dont l'application se généralise de jour en jour, l'établissement pour la viande de boucherie d'une taxe présentant des garanties d'exactitude est d'une extrême difficulté. La multiplicité des éléments qui doivent concourir à la formation d'une taxe de cette nature, l'embarras que les administrations municipales éprouvent nécessairement à se les procurer ou à les

déterminer par des expériences ou des observations particulières, puis à les réunir et à les coordonner entre eux, sont autant de sources d'erreurs pour les calculs auxquels ces éléments servent de base. » Le ministre énumérait ensuite les difficultés qu'il y avait à surmonter pour taxer la viande d'une manière exacte, après quoi il ajoutait : « La suppression complète d'une mesure qui ne peut recevoir son exécution que dans des conditions aussi défavorables me paraîtrait donc, monsieur le Préfet, éminemment désirable à tous les points de vue. Les administrations municipales qui l'ont conservée jusqu'ici s'épargneraient ainsi de sérieux embarras, et mettraient à couvert leur responsabilité, qui est engagée d'une manière fâcheuse. »

CHAPITRE I^{er}.

DES ANIMAUX DE BOUCHERIE.

§ I. Animaux de boucherie.

Les animaux de boucherie sont le *bœuf*, la *vache*, le *veau* et le *mouton*. Viennent ensuite, mais seulement comme accessoires, le *taureau*, le *cheval* et, dans quelques pays, le *chevreau*. On les prépare, pour la plupart, à cette destination, au moyen d'un régime et de soins qui ont pour objet de les amener à un état d'embonpoint modéré. La nature de ce livre ne nous permet pas de décrire

les différents systèmes qu'on peut employer pour obtenir ce résultat (1). Nous dirons seulement que la perfection de l'engraissement est loin d'être l'excès, et que l'engraisseur le plus méritant est exclusivement celui qui parvient à produire, à moindres frais, la viande la plus abondante et de la qualité la plus élevée. C'est en cela que consiste l'engraissement commercial. Par le seul prix de vente, il procure à celui qui s'y livre une rémunération convenable des diverses dépenses auxquelles il donne lieu, tandis que l'engraissement dit de concours est toujours ruineux et ne sert, en outre, qu'à faire des bêtes de parade dont la chair est trop saturée de matière grasse pour constituer un bon aliment.

Quelques mots maintenant sur les conditions que doivent présenter les animaux que l'on veut destiner à la boucherie.

En ce qui concerne le BŒUF, il faut qu'il réunisse les caractères suivants : formes arrondies, os petits, chair élastique au toucher ; peau mince, souple, très-mobile sur les côtes ; poil court, fin, bien lustré, peu touffu et d'une couleur claire ; jambes minces, plutôt courtes que longues ; corps allongé, flancs pleins, reins larges, poitrine large, croupe volumineuse, cuisses épaisses, tête fine, yeux saillants, regard vif et assuré, cornes minces et presque transparentes ; caractère doux, appétit excellent. Il faut, en outre, que l'animal ait été châtré avant le sevrage, et qu'il soit âgé de quatre

(1) Consulter, dans cette collection, le *Manuel du Bouvier* et celui des *Habitants de la Campagne*.

à cinq ans, dont deux employés à un travail peu fatigant.

Au premier rang des races indigènes qui fournissent la meilleure viande, on place la race normande ou cotentine et la race choletaise ou poitevine. Viennent ensuite les trois races dites charolaise, nivernaise et limousine. Parmi les races étrangères, on cite surtout la race durham à courtes cornes, qui, comme on sait, est d'origine anglaise.

Ce qui précède peut s'appliquer aux VACHES et AUX TAUREAUX. Parmi les premières, il convient de distinguer les *vaches de bande* ou *génisses*, jeunes bêtes qui n'ont point engendré, et les *vaches laitières* ou *taures*; mais les unes et les autres, si elles ne sont pas soumises trop tard à l'engraissement, donnent, comme nous le verrons plus loin, une viande d'excellente qualité. Préparés avant qu'ils soient trop épuisés, les taureaux sont également susceptibles de fournir de la bonne viande, bien qu'elle ne puisse être comparée à celle des animaux qui précèdent.

Les VEAUX destinés à la boucherie sont souvent livrés à la consommation à l'âge d'un mois à six semaines, après avoir simplement tété leur mère ou avoir été allaités artificiellement au baquet. A cet âge et avec ce régime, ils sont en chair, mais trop maigres. Gardés jusqu'à deux ou trois mois et nourris, d'abord avec du lait seul, puis avec du lait et des œufs frais, et des bouillies diversement préparées, ils offrent une viande grasse, fine et douée d'une exquise délicatesse. Les veaux de Pontoise, appelés aussi *veaux de lait*, doivent à

cet engraissement la réputation dont ils jouissent sur tous les marchés.

Pour que leur viande acquière toutes ses qualités, les MOUTONS ne doivent être engraisés qu'à l'âge de trois ans ou trois ans et demi. Plus tard, elle deviendrait dure; plus tôt, la nourriture surabondante qu'on leur distribue ne servirait qu'à accroître la taille de l'animal. Quant à la castration, elle doit avoir été complète. Les *agneaux* doivent avoir de trois à quatre semaines au moins et deux mois au plus.

Les CHEVREAUX arrivent ordinairement entre les mains des bouchers, soit à l'état de chevreaux de lait ou *tétarts*, c'est-à-dire tétant encore, soit à l'état de chevreaux *broutants*, c'est-à-dire ayant commencé à manger. Les premiers sont presque toujours âgés de trente à quarante jours, et les seconds de trois à quatre mois.

Le CHEVAL ne figure officiellement dans la boucherie que depuis très-peu de temps; mais il est loin de pouvoir y jouer le rôle considérable que les promoteurs de cette innovation avaient annoncé. En effet, cet animal n'étant pas susceptible d'être engraisé à bon marché, uniquement en vue de sa viande, il en résulte qu'il n'est réellement possible d'exploiter, pour la nourriture de l'homme, que les individus réformés par suite de vieillesse, d'usure ou d'infirmités, et ceux qui périssent par accident ou qui reçoivent des blessures trop dispendieuses à guérir. Or, le nombre des animaux de ces deux catégories est trop petit pour qu'il puisse, même dans une grande ville, alimen-

ter régulièrement et économiquement un commerce de quelque importance, surtout si l'on a soin de rejeter ceux qui sont atteints de morve ou de farcin. Encore même, parmi les animaux usés, la plupart se trouvent dans un tel état de maigreur qu'ils ne peuvent fournir qu'une viande très-médiocre et en petite quantité.

§ 2. Manière d'apprécier l'état des animaux de boucherie.

Un animal de boucherie est dit :

En bonne chair, quand il est préparé à l'engraissement;

Demi-gras, faux ou fleuri, quand son engraissement est peu avancé;

Gras ou en bonne condition, quand les dépôts graisseux formés à l'intérieur correspondent à ceux de l'extérieur;

Fin gras, de haute graisse ou de haute condition, quand l'embonpoint a été poussé à son maximum, c'est-à-dire à un degré tel que l'existence de la bête serait compromise si on voulait le dépasser.

« D'après ces distinctions, on a cru pouvoir établir, à priori, des rapports entre le rendement en chair nette et le poids vif, entre celui-ci et le poids de suif.

« Ainsi, on dit, par exemple :

	<i>En viande.</i>	<i>En suif.</i>
Un bœuf en chair rendra	50 à 52 p. 100	8 à 10 p. 100
Un bœuf demi-gras	— 53 à 55 —	9 à 12 —
Un bœuf gras	— 59 à 60 —	10 à 16 —
Un bœuf fin gras	— 62 à 67 —	12 à 24 —

« Mais, comme le fait remarquer avec raison le docteur Bardonnnet des Martels, ces appréciations ne peuvent pas être exactes par plusieurs raisons, notamment :

« 1° Parce que l'engraissement n'a pas toujours lieu dans les mêmes circonstances et par les mêmes moyens ;

« 2° Parce qu'on n'engraisse pas toujours des bêtes du même âge, dont les antécédents sont identiques ;

« 3° Enfin, parce qu'on opère sur une conformation défectueuse, réfractaire à l'engraissement. »

On a cherché, au moyen de mesures, d'appareils diversement disposés, à se rendre compte du poids des animaux pour en tirer des conséquences sur le mérite de leurs viandes et le poids de leur suif ; mais ces mesures et ces appareils n'ont point donné les résultats qu'on en attendait.

« En cela, comme en tant d'autres choses, la pratique, l'habitude de voir et de manier les animaux, sont infiniment plus certaines que les mesures et les appareils. Le boucher expert ne se trompe guère sur l'appréciation du poids d'une bête, soit en viande, soit en suif. S'agit-il d'un bœuf, par exemple, il le palpe sous les plis de la peau, au-dessous des flancs, entre la cuisse et le ventre, et à l'endroit des testicules. Il palpe également la poitrine, les côtes, la colonne vertébrale, les os saillants du bassin, enfin la base de la queue. Et, suivant que les os sont plus ou moins couverts de chair, suivant le degré de souplesse des parties charnues, il estime le degré d'engraissement et de

quelle façon le bœuf a été engraisé, si c'est à l'écurie ou dans les herbages. Il remarque dans le premier cas une attitude embarrassée, la marche et les mouvements lents, le poil hérissé, les ongles longs; il observe sur la peau, surtout à gauche, côté sur lequel le bœuf se couche, des traces de fumier ou de la corde qui a enlevé cette ordure, puis il tire ses conséquences. Un bœuf, ainsi vérifié par le coup-d'œil et le maniement, est presque toujours apprécié à son juste poids, en viandes et en suif. Aussi cette méthode est tellement certaine que l'éleveur et le boucher n'ont presque jamais de contestations sur cette appréciation, mais seulement sur le prix plus ou moins élevé que veut naturellement obtenir le vendeur. » (Bizet.)

L'examen à l'aide de la main dont il vient d'être question a pour objet de reconnaître l'importance des dépôts graisseux qui se forment sur certaines parties des animaux de boucherie, et qui varient de volume et d'étendue suivant l'état de la bête, dépôts que l'on appelle MANIEMENTS OU MANETS, de même, du reste, que les recherches manuelles qui servent à les explorer. Quelques mots sur ces dépôts ont donc ici leur place naturelle, et nous suivrons, dans tout ce que nous allons en dire, l'excellent ouvrage du docteur Bardonnnet des Martels.

Rappelons d'abord, pour ne plus y revenir, qu'il y a des maniements *simples* ou *impairs*, et des maniements *doubles* ou *pairs*. Les premiers sont placés sur la ligne médiane du corps et les seconds sur les parties latérales, relativement à cette ligne médiane.

1° BŒUF ET VACHE.

A. *Maniements simples.*

Les maniements simples sont au nombre de quatre, savoir : le *dessous de langue* ou *gros de langue*, la *poitrine* ou le *bréchet*, le *cordons* ou *entrefesson*, et le *dessous* ou le *rognon*. On les exerce presque tous avec les deux mains, quelle que soit la place que l'on occupe auprès de l'animal.

1. Le *dessous de langue*. — Il est constitué par la graisse déposée à la base de la langue et logée dans l'*auge* ou espace compris entre les deux gâches. On le touche, à droite, avec la main gauche, la droite étant appuyée sur la corne du même côté. Ce maniement indique la présence du suif à l'intérieur, et, par cette raison, il est un des derniers à se former.

2. La *poitrine*. — Quand l'engraissement est peu avancé, on touche ce maniement à la pointe ou à l'extrémité extérieure du sternum. Dans le bœuf fin gras, on le touche sur les côtés du sternum, où il se fait alors d'autres masses graisseuses. On l'exerce avec la main droite en se plaçant à la droite de l'animal, la main gauche étant appuyée sur le garrot, et l'on en mesure l'étendue avec la surface de la main, lorsqu'il occupe la pointe du sternum, seulement avec les quatre doigts et le pouce lorsque des dépôts se sont formés sur les côtés. Au commencement de l'engrais-

sement, ce maniement annonce la graisse extérieure ou couverture. Dans l'engraissement avancé, il indique le poids de la chair et du suif.

3. Le *cordon*. — Il est propre à la vache et se trouve logé dans l'entre-cuisse, à 20 centimètres au-dessous de la vulve, en finissant d'une manière imperceptible vers la base du pis. Pour le toucher, on se sert indistinctement des deux mains. Dirigeant perpendiculairement au corps de l'animal les quatre doigts, écartés du pouce, on les enfonce dans l'entre-cuisse et l'on va saisir le dépôt graisseux. Ce maniement, qui se nomme *la braie* à Nantes, exprime le poids et dénote beaucoup de suif.

4. Le *dessous*. — Ce maniement n'existe que chez le bœuf. Pour le toucher, on enfonce une main entre les cuisses de la bête et l'on va saisir et soupeser les bourses.

B. Maniements doubles.

Les maniements doubles sont au nombre de douze, savoir : la *veine* ou *avant-cœur*, le *collier*, le *paleron*, le *contre-cœur*, le *cœur*, la *côte*, le *travers* ou *aloyau*, le *flanc*, la *hanche*, la *lampe* ou *grasset*, l'*avant-lait* et le *cimier*. Les uns s'exercent avec la main qui correspond au côté de l'animal où l'on se place, et les autres indistinctement avec les deux mains.

1. La *veine*. — Il est situé à la base de l'encolure, au-devant du bord antérieur et inférieur du scapulum, près de son articulation. Pour le

rechercher, on emploie la main qui correspond au côté de l'animal où l'on s'est placé, la main non occupée étant appuyée sur le garrot. On dirige les quatre doigts réunis perpendiculairement à la base de l'encolure, puis on les engage entre celle-ci et le dépôt graisseux. On isole ainsi ce dernier, ce qui permet de le saisir aisément avec le pouce. Ce maniement exprime le poids et le suif.

2. Le *collier*. — Il occupe la partie supérieure du bord antérieur du scapulum et avance de haut en bas vers le précédent, avec lequel il se confond dans les bœufs de haute graille. On le touche de la même manière et on lui attribue la même signification.

3. Le *paleron*. — Il est situé à la partie supérieure et postérieure de l'épaule. Pour le reconnaître, on applique dessus la paume de l'une des deux mains, en ayant soin de tourner l'extrémité des doigts en haut. Il dénote la graille extérieure.

4. Le *contre-cœur*. — Il est placé dans l'intervalle compris entre le bord inférieur du scapulum et l'humérus. On le touche de la même manière que le précédent, et on lui attribue la même signification.

5. Le *cœur*. — Il est situé sur le thorax, en arrière du précédent et au-dessus de la pointe du coude. On le reconnaît en dirigeant, perpendiculairement à l'axe du corps de l'animal, le pouce et les quatre doigts de la main droite, ce qui permet d'isoler et de saisir facilement le dépôt graisseux. Il indique aussi la graille extérieure.

6. La *côte*. — Il se trouve sur les dernières

côtes, plus particulièrement sur celle qui limite le flanc avec la poitrine. Pour le rechercher, plusieurs praticiens conseillent d'employer la main droite, quand on est à droite du bœuf, de façon que la pointe des doigts soit dirigée en bas, les doigts tournés du côté du flanc, et le pouce logé dans l'intervalle intercostal. En procédant ainsi, on a le dos tourné du côté de la tête de l'animal. Contrairement à ce procédé, M. le docteur Bardonnnet se sert de préférence de la main gauche, ce qui fait qu'avec la face palmaire entière on peut embrasser toute la surface de la côte, et, dans cette position, on a également l'extrémité des doigts tournée en haut et le pouce également logé dans l'intervalle intercostal. Quant à la main droite inoccupée, elle s'appuie sur le dos, ce qui lui permet d'exercer immédiatement le manie-
ment suivant. Comme le paleron, etc., la côte annonce la graisse extérieure.

7. Le *travers*. — Ce manie-ment, qu'on appelle *râble* à Lyon, a pour siège la partie de la région lombaire qui limite le flanc par les apophyses transverses des vertèbres de son nom. Il indique beaucoup de poids, beaucoup de suif, et de la graisse au rognon, et on l'exerce en appuyant toute l'étendue de la main droite sur la surface du rein, puis engageant le pouce dans le flanc, au-dessous du bord libre des apophyses transverses.

8. Le *flanc*. — Il s'étend à tout l'espace compris entre le bord postérieur de la dernière côte, la pointe de la hanche et le bord libre des apophyses transverses. Il est difficile à reconnaître. Dans

tous les cas, on peut se servir, soit de la main entière, soit seulement de l'extrémité des doigts, et il vaut mieux opérer sur le flanc de droite parce qu'il est plus étendu que celui de gauche. Ce maniement est l'indice d'un embonpoint très-avancé.

9. La *hanche*.— Il existe à l'angle antérieur du coxal qui fait saillie, en d'autres termes, sur la hanche, mais, suivant le degré d'engraissement, il a une forme et une étendue différentes. On l'exerce avec l'une ou l'autre main indistinctement, en le saisissant, soit avec la face palmaire toute entière, soit avec l'extrémité des doigts et le pouce seulement. C'est un des premiers qui se produisent, et il indique la graisse extérieure.

10. La *lampe*.— Il est situé au pli que la peau de l'abdomen forme avec le bord antérieur de la cuisse, un peu au-dessus de la rotule, et qu'on appelle vulgairement le *grasset*. Ce maniement, qui, à Nantes, porte le nom de *fras*, annonce surtout le suif. Pour le reconnaître, on se place à la droite de l'animal, puis on introduit les quatre doigts de la main gauche au-dessous du dépôt graisseux, de manière à bien isoler celui-ci pour le saisir avec ces mêmes doigts et le pouce.

11. Le *cimier*.— Il occupe la base de la queue, ainsi que l'intervalle existant entre cette partie et la pointe de la fesse. On l'appelle aussi l'*abord* ou les *abords* et, à Lyon, le *couard*. Il annonce souvent un haut degré de graisse. On l'exerce avec les deux mains indifféremment, en portant la main ouverte, perpendiculairement à l'angle

ischial, le pouce tourné du côté de l'anus et engagé dans l'intervalle qui sépare ce dernier de la masse grasseuse.

12. *L'avant-lait.* — Ce manquement n'existe que chez la vache. Il est double et se trouve au-devant du pis, de chaque côté de la ligne médiane. On le regarde comme dénotant le suif et le poids de chair nette. Pour le rechercher, on se sert de la main droite ou de la main gauche, suivant qu'on se place à la gauche ou à la droite de la bête. Dans tous les cas, on glisse la main sous l'abdomen, en la dirigeant au-devant du pis, et sur le côté de la ligne médiane.

2° VEAU.

A. *Maniements simples.*

Les maniments simples du veau sont au nombre de quatre, savoir : la *bouche*, la *poitrine*, le *cordons* ou *mamelle*, le *dessous* ou le *rognon*.

1. *La bouche.* — Ce maniment a uniquement pour objet de faire connaître la coloration de la muqueuse buccale. Quand l'animal est arrivé à sa maturité, cette coloration est la même que celle de l'œil dans le veau dit blanc. Dans le veau à poil noir ou fauve, elle est ordinairement noire ou fauve, mais alors on examine celle de la muqueuse qui revêt les gencives.

2. *La poitrine.* — Le dépôt grasseux se trouve vers l'extrémité antérieure du sternum, appelée *pointe de poitrine*. On le reconnaît comme chez le bœuf et il a la même signification.

3. Le *cordons*. — Ce maniement n'existe que chez la femelle. On le touche comme celui de la vache et il a le même sens. Il se confond généralement avec celui de la *mamelle*.

4. Le *dessous*. — Il est particulier au mâle et se manie comme celui du bœuf dont il a la signification.

B. Maniements doubles.

Les maniements doubles du veau sont au nombre de huit, savoir : l'*œil*, le *collier*, le *contre-cœur*, le *travers*, la *lampe*, le *cimier* ou l'*abord*, la *mamelle* et l'*aiguillette*.

1. L'*œil*. — Il a pour objet de constater l'état de l'organe de la vue qui, lorsque l'animal a atteint toute sa maturité, présente certaines particularités anormales, telles que la pâleur de la sclérotique, l'absence des vaisseaux sanguins à sa surface, la décoloration de la membrane qui tapisse la face interne des paupières, etc.

2. Le *collier*. — Il occupe la même place que sur le bœuf et se touche de la même manière. Il annonce un haut degré de graisse.

3. Le *contre-cœur*. — Même observation quant à la situation et au procédé de constatation. C'est un maniement tout à fait secondaire, qu'on ne recherche même que comme objet de curiosité.

4. Le *travers*, appelé aussi *la longe*. — Même situation et même constatation que sur le bœuf. Quand il est *bon*, il signifie que l'animal est parfait de qualité de graisse au rognon.

5. La *lampe*, appelée aussi *œillère*. — Même po-

sition, même constatation et même signification que sur le bœuf.

6. Le *cimier*. — Même situation et même constatation que sur le bœuf. Il annonce la graisse extérieure.

7. La *mamelle*. — Ce maniement se confond avec le cordon, et, avec lui, se confond aussi, le plus souvent, l'*avant-lait*, qui se montre en avant de la mamelle et se présente sous la forme d'une masse sphérique.

8. L'*aiguillette*, appelée aussi le *filet*. — Ce maniement, qui n'existe que chez le mâle, est situé de chaque côté de la base du pénis, au-devant des bourses. Il indique un état de graisse très-développé.

3° MOUTON.

A. Maniements simples.

Les maniements simples du mouton sont au nombre de quatre, savoir : la *bouche*, la *poitrine*, le *dessous* et la *mamelle*.

1. La *bouche*. — Ce maniement a pour objet principal de constater l'âge de l'animal par l'examen de son appareil dentaire.

2. La *poitrine*. — Ce maniement, quand il est bien formé, auquel cas il présente une surface arrondie, annonce un engraissement très-avancé. Pour le reconnaître, on renverse l'animal de manière à faire reposer sa croupe sur le sol, et à mettre bien en évidence toute l'étendue de la surface antérieure et extérieure du sternum; après quoi

on applique la main gauche bien ouverte sur le sommet de ce dernier.

3. Le *dessous*. — Ce maniement, qui est propre au mâle, a pour objet de rechercher si l'animal a été châtré et par quel moyen, et, s'il est gras, quel est le volume de la masse grasseuse.

4. La *mamelle*. — Ce maniement est réservé à la brebis dite *brehaigne* ou *moutonne*, et se trouve au même endroit que celui de la vèle. Comme le précédent, il annonce un engraissement avancé, beaucoup de suif à l'intérieur et de la graisse en couverture.

B. Maniements doubles.

Les maniements doubles du mouton sont au nombre de quatre, savoir : l'*œil*, le *travers*, le *cimier* et le *contre-cœur*.

1. L'*œil*, appelé aussi *la veine*. — Il a pour objet de constater l'état de l'organe de la vue, lequel varie d'aspect suivant que l'animal est en bonne ou mauvaise santé. Si la conjonctive est rose, on dit que le mouton est *sain* ; si elle est blanche, la bête est *gâtée* ou *tarée*.

2. Le *travers*, appelé aussi *la longe*. — Il a pour objet de reconnaître l'étendue qu'occupe la surface de la région lombaire, laquelle est d'autant plus grande que l'embonpoint de l'animal est plus considérable.

3. Le *cimier* ou l'*abord*, appelé, à Nantes, la *queue*. — S'il se montre sous une forme allongée, c'est un signe que la bête est en bonne chair.

C'est un des maniements qu'on recherche avec le plus de soin.

4. Le *contre-cœur*, appelé aussi *la côte*. — Même observation que pour le veau.

§ 3. Transport des animaux.

Pour arriver à leur destination, les animaux destinés à la boucherie ont souvent à parcourir des distances considérables. Or, les circonstances dans lesquelles s'opère le voyage exercent une influence si grande sur la qualité de la viande que nous devons, dès le début, en dire quelques mots.

De tous ces animaux, les bœufs et les moutons sont ceux qui souffrent le moins des fatigues de la route. Quand ils sont convenablement nourris et qu'ils ne sont pas surmenés, ils fournissent même une viande plus tendre et plus savoureuse, parce que la marche a favorisé un commencement de dissociation des éléments solides et leur imbibition par les humeurs. Mais les choses sont bien différentes lorsque, pour une cause quelconque, on leur impose une allure très-rapide ou des étapes trop longues. Quelquefois alors une phlegmasie aiguë s'empare de leurs pieds. En proie à des douleurs atroces, les bêtes s'étendent à terre. Quand on les force à se relever, elles retombent sur les genoux et cherchent à se traîner. On est obligé d'assommer et de dépecer sur place les bœufs les plus malades, faute de pouvoir les conduire plus loin, ou bien on les abandonne sur la route pour les reprendre plus tard et les hisser sur une voi-

ture au moyen d'un treuil. Quant aux moutons, on les attache brutalement par les quatre membres réunis, puis on les jette à la volée dans une charrette qui accompagne ordinairement le troupeau.

Chez les bœufs ou moutons qui succombent, on trouve souvent, à l'autopsie, des tumeurs charbonneuses en plus ou moins grand nombre. Parfois aussi, l'affection charbonneuse se montre seule et sans complication de maladies des pieds. Dans tous les cas, c'est plus particulièrement pendant la saison chaude que les marches forcées et la fatigue provoquent l'apparition du charbon.

La manière de conduire les veaux aux lieux où ils doivent être vendus ou livrés aux bouchers, mérite une attention peut-être encore plus grande. La chair de ces animaux se détériorant aisément par la marche, parce qu'elle est mal formée, on est forcé de les transporter en voiture. Pour cela, on lie d'abord les pieds de devant, puis ceux de derrière, et l'on termine en les réunissant tous les quatre par un lien plus fort. Ce lien est une grosse ficelle, et il est tellement serré qu'il pénètre habituellement dans la peau. Ces opérations terminées, on attache les veaux sur un cheval ou bien on les entasse sur des voitures, en les plaçant de manière que leur tête soit pendante autour des ridelles extérieures du véhicule.

Ainsi disposés, les animaux franchissent des distances plus ou moins considérables. Aux souffrances de la faim, de la soif, des chocs de toute espèce, viennent bientôt se joindre la diarrhée,

la fièvre, la congestion apoplectique, la gangrène des pieds autour des liens. Quand ils arrivent à la fin du voyage, ils sont affaissés, harassés, exténués, échauffés, et ne peuvent plus fournir qu'une viande sans qualité, souvent même insalubre. Le même système de transport est parfois appliqué aux moutons et produit les mêmes résultats. Depuis longtemps, cet usage barbare a soulevé les réclamations les plus vives. A défaut des défenses de l'autorité, là où elles n'existent pas encore, il est urgent que les bouchers et les marchands de bestiaux y renoncent d'eux-mêmes. Il est d'ailleurs facile de remédier au mal, car il suffit, la question de la nourriture mise à part, de ne pas lier les animaux et de les placer sur des voitures assez grandes pour qu'ils puissent s'y tenir debout sans être trop pressés.

Une fois entre les mains des bouchers, les animaux sont très-souvent mis immédiatement à mort. Quand ils sont destinés à n'être abattus que plus tard, ils doivent, en attendant, être enfermés dans des étables bien disposées et y recevoir une alimentation convenable. Malheureusement, ces prescriptions ne sont pas toujours suivies, et l'attention publique a été plus d'une fois appelée sur la barbarie avec laquelle certains bouchers n'ont pas honte de traiter les animaux.

« Nous avons vu, disait-on, il y a peu de temps, dans un rapport adressé à la *Société protectrice des animaux*, nous avons vu les bestiaux privés d'aliments, depuis le moment de leur arrivée aux marchés de Sceaux ou de Poissy, et quelquefois

même depuis leur départ de chez le nourrisseur. L'alimentation qu'ils devraient trouver en abondance à l'abattoir étant facultative, reste presque toujours insuffisante. A peine si chaque bœuf reçoit une botte de paille pour vingt-quatre heures, et encore la confusion qui existe dans leur classement sert de prétexte à certains bouchers, qui, ayant dans leur bouverie des animaux ne leur appartenant pas, tandis que les leurs sont confondus dans d'autres étables, s'abstiennent de fournir de la nourriture dont ceux d'autrui profiteraient.

« Quant aux moutons, la ration ordinaire à l'abattoir est de deux bottes pour vingt têtes ; or, comme ils sont entassés souvent de manière à ne pouvoir faire aucun mouvement, et qu'ils n'ont qu'un râtelier unique, il en résulte que quelques-uns, seulement les mieux placés, prennent un peu de nourriture, tandis que le plus grand nombre en est privé. De plus, la distribution, sans aucun contrôle, étant faite par des garçons bouchers jeunes, insoucians et persuadés que des bêtes destinées à mourir n'ont droit à aucun soin, est bien souvent remise au lendemain.

« Pour les veaux, l'alimentation ou *buvée*, qui se compose en grande partie d'œufs battus dans de l'eau, reste confiée d'ordinaire au plus jeune garçon boucher. Si, le matin, il rencontre des camarades, avec lesquels il puisse jouer, les œufs qu'il apporte servent trop souvent de projectiles, et le repas des pauvres bêtes est de suite terminé. Arrive-t-il, au contraire, à préparer le mélange

convenablement, pour faire boire l'animal, il lui plonge avec force le museau dans le seau; si celui-ci refuse, effrayé, ou seulement s'il hésite, il reçoit presque aussitôt sur la tête un coup de sabot, et le breuvage est jeté sans profit. »

Les bœufs et les vaches n'opposent ordinairement aucune résistance quand on les conduit de l'étable à l'échaudoir. Il suffit pour cela de les *coiffer* avec un châble, c'est-à-dire de leur passer une corde solide autour des cornes, puis un garçon marche devant en tirant cette corde, tandis qu'un de ses camarades frappe légèrement l'animal, soit avec la main, soit avec un bâton, mais, dans ce dernier cas, sur les jarrets seulement afin de ne pas détériorer la viande.

Les taureaux ne sont pas aussi faciles à conduire, parce que, pour une cause souvent bien futile, ils entrent dans des fureurs extraordinaires, d'où peuvent résulter de graves accidents. Aussi, les bouchers prudents ne doivent-ils les faire sortir de l'étable qu'après avoir pris les plus sérieuses précautions. On leur met habituellement des entraves aux jambes, et on leur bande les yeux avec un masque de cuir d'une forme spéciale. Si, malgré cela, l'animal résiste beaucoup trop, on lui serre le scrotum avec une ficelle. Enfin, s'il refuse absolument de marcher, on l'attache derrière une charrette, qui le traîne jusqu'à la porte de l'échaudoir, où la corde du treuil est alors substituée à la voiture, et l'oblige, malgré tous ses efforts, à s'avancer jusqu'à l'endroit où il doit être immolé.

Les mêmes moyens de coercition, nous n'avons

pas besoin de le dire, peuvent être appliqués aux bœufs et aux vaches très-récalcitrants, mais il est excessivement rare qu'on ait besoin d'y avoir recours.

Les veaux sont peu aisés à conduire, parce qu'ils sont capricieux comme l'enfance. Quand, au sortir de l'étable, le grand air vient les frapper, ils entrent dans une sorte de gaité qui les fait sauter et gambader, et ils cherchent à s'échapper. Toutefois, on les maintient à coup sûr en les tenant solidement, sans les maltraiter, par une oreille et par la queue, ou bien en leur passant une corde au cou.

Quant aux moutons, ce n'est pas sans quelques difficultés qu'on les amène à l'abattoir. Leur entrée dans le lieu où ils doivent être immolés dépend toujours de la bonne volonté du premier de la bande. Que celui-ci marche sans hésiter, et les autres en font aussitôt autant. C'est à cette circonstance que l'on doit l'usage des *mignards*. On sait que, sous ce nom, on désigne des moutons apprivoisés qui, mis en tête de ceux qu'on veut tuer, les conduisent bêtement à la mort.

CHAPITRE II.

TRAVAIL DU BOUCHER.

§ I. Travail à l'abattoir.

I. ABATTAGE.

Il existe quatre principaux procédés d'abattage, savoir :

La saignée ou section des vaisseaux ;

L'assommement ou assommage ;

L'énervation ou section de la moelle épinière ;

L'égorgeement ou scarification ;

Mais il est à remarquer que la saignée est rarement employée seule : le plus souvent, elle sert de complément à l'assommage et à l'énervation. Il y a, en outre, un cinquième procédé, qui résulte de la réunion de l'égorgeement et de l'énervation, et auquel on a généralement recours pour certains animaux.

1^o *Saignée.*

Elle consiste à enfoncer dans la poitrine de l'animal un couteau long et bien tranchant, que l'on dirige de manière à couper le tronc aortique et les autres gros vaisseaux voisins. On peut s'en servir pour tous les animaux sans exception, mais,

habituellement, on l'emploie concurremment avec un autre procédé.

2° Assommage.

C'est le procédé usité pour les bœufs, les vaches et les taureaux. On passe dans un anneau de fer soudé profondément dans les dalles de l'échaudoir, le bout libre de la corde ou câble qui a servi à conduire l'animal. Tirant ensuite cette corde, on force le bœuf à baisser la tête et à présenter la nuque à l'exécuteur. Celui-ci saisit alors à deux mains le manche d'un lourd merlin, se place en face de lui, mesure son coup et l'assène vigoureusement sur l'occiput. Un choc sourd retentit, l'animal tombe à genoux et, tout étourdi, se renverse sur le flanc. Aussitôt qu'il est à terre, on lui applique d'autres coups de merlin sur le devant du crâne et sur l'occiput, jusqu'à ce qu'il ait poussé ce qu'on appelle le *bon soupir*, qui est à peu près le dernier. Par suite de ces coups multipliés, le bœuf est complètement anéanti, et l'on profite de ce moment pour opérer la saignée, sans courir le danger de recevoir un coup de corne s'il venait à relever la tête dans l'un des derniers spasmes.

C'est le maître garçon qui pratique la saignée. A cet effet, il se place derrière le cou, en maintenant la tête et en appuyant sur elle son genou droit; il ouvre le cou par une longue incision légèrement cruciale auprès du larynx; il enlève d'abord le ris, puis plonge son couteau qui va

couper l'artère aorte; le sang s'échappe tout aussitôt avec une grande abondance. Pendant l'opération de la saignée, avant même de la commencer, le second garçon a eu soin de passer une corde au pied gauche de devant du bœuf. Il tient l'extrémité libre de cette corde; puis, se plaçant sur le derrière de l'animal abattu, il lui foule les flancs avec son pied droit pour faciliter la sortie du sang de toutes les parties du corps.

Il est bon d'observer qu'en général, le bœuf tombe sous le premier coup de merlin, mais il arrive quelquefois qu'il faut lui en asséner dix, vingt, trente, même davantage. Ce cas est rare. Il se présente quand l'animal a, selon l'expression des bouchers, la *tête molle*. Les bœufs de cette sorte reçoivent les premiers chocs du merlin sans paraître en être émus, sans vaciller sur leurs jambes; mais les coups, en se multipliant, finissent par exciter de vives douleurs qui se révèlent par des mugissements plaintifs d'abord, puis tellement retentissants que les systèmes nerveux les mieux constitués ne peuvent s'empêcher d'en être profondément émus. La résistance que ces animaux opposent à l'action de l'assommoir est due à la constitution particulière de leur crâne, lequel, étant à peu près sans consistance, reçoit le choc sans qu'il s'opère la réaction nécessaire pour que l'étourdissement soit complet.

Par le procédé de l'assommage, la mort arrive promptement, et, après une très-courte agonie, moins par l'hémorrhagie que par la commotion violente qu'éprouvent le cerveau et la moelle allongée.

3° *Enervation.*

Ce procédé est généralement usité en Allemagne, en Suisse, en Espagne, etc. En France, on n'y a guère recours que pour abrégier la souffrance des bœufs à têtes molles. Avec la main gauche, l'opérateur saisit la corne de l'animal afin de se donner un point d'appui; puis, avec la main droite, il lui enfonce, entre la première et la seconde vertèbre cervicale, la lame d'un stylet à fer de lance, qui pénètre dans le canal vertébral et blesse la moelle épinière. Le bœuf tombe avec une violence qui ferait croire que la foudre vient de l'écraser. Aussitôt, par un mouvement de déduction rapide, la pointe de l'instrument achève la section du prolongement médullaire. Quoique abattu avec une extrême rapidité, l'animal n'en conserve pas moins une vitalité puissante : ses yeux, restés ouverts, expriment une vive douleur; ses membres antérieurs sont sans mouvement, mais les postérieurs s'agitent avec plus ou moins de violence. Enfin, quand on le saigne, ce qui a lieu immédiatement, on observe qu'il *retient son sang*, bien qu'il ait l'artère aorte tranchée.

Il résulte de nombreuses expériences que si, par le procédé de l'énervation, le bœuf est plus rapidement abattu, ses souffrances n'en sont que plus vives et plus cuisantes, parce qu'il conserve la presque totalité de la vie animale, qui lui laisse la faculté d'apprécier les douleurs et la force de retenir son sang lorsqu'on le saigne. D'ailleurs,

l'extinction totale de la vie n'arrive qu'après une agonie de quinze à seize minutes. Dans l'abattage au merlin, au contraire, l'animal tombe frappé d'un étourdissement si complet que la vie animale est momentanément suspendue, et la saignée, qui vient aussitôt, ne lui donne pas le temps de renaître. Ce procédé mérite donc la préférence sur celui de l'énervation, parce qu'il est moins douloureux, et si ce dernier est si employé à l'étranger, il le doit exclusivement à l'avantage, plutôt apparent que réel, d'accomplir le sacrifice indispensable sans cet aspect de force brutale et de lutte qui saisit le spectateur d'effroi, d'horreur et de pitié, à la vue des coups d'assommoir assénés et retentissant sur le crâne ébranlé du pauvre animal.

4° *Egorgement.*

C'est le procédé employé par les Juifs, qui le pratiquent encore tel qu'il est décrit dans le Talmud. Le bœuf étant attaché à l'anneau d'abattage, des garçons le renversent au moyen de cordes qu'ils ont eu soin de fixer à ses pieds ; puis l'un d'eux s'empare des cornes, et s'en servant comme d'un gouvernail, dispose la tête de manière à laisser le cou entièrement libre jusqu'au fanon, afin que le poitrail soit entièrement découvert. On obtient aussi le même résultat en fixant les cordes à un treuil qui, mis en mouvement, force les pieds à se rapprocher. L'animal se renverse bientôt, et le treuil continuant d'agir, il se trouve placé sur le dos et enfin soulevé, les quatre jambes en l'air et

la tête pendante. Ces préparatifs terminés, le *sacrificateur* ou *schohet*, désigné par le consistoire, s'avance, revêtu d'un tablier blanc qui le couvre depuis le haut de la poitrine jusqu'aux pieds, et la main droite armée d'un grand coutelas sans pointe. Il tend la gorge et l'entame énergiquement, coupant tout, la peau, les muscles, la trachée-artère, d'un seul trait de couteau manœuvré comme une scie. De cette immense plaie le sang s'échappe aussitôt avec une extrême violence et en envoyant ses premiers jets à 5 ou 6 mètres de distance. Le bœuf s'agite, bat des flancs, il aspire et expire l'air par l'orifice béant de sa trachée avec un bruit qui s'entend à plus de cinq cents pas. Il ne rend le dernier soupir qu'au bout de quinze à seize minutes, et, pendant cette longue agonie, son œil exprime la plus vive douleur.

Par le procédé juif, qui est non moins douloureux que celui de l'énervation, le sang s'écoule jusqu'à la dernière goutte. Aussi la viande acquiert-elle une blancheur qui la rapproche de celle du veau.

5° Procédé mixte.

Ce procédé, qu'on emploie généralement pour immoler les veaux et les moutons, est une combinaison de l'égorgeement et de l'énervation.

Arrivé à l'échaudoir, le veau est attaché par les pieds à la corde du treuil jusqu'à ce que sa tête soit arrivée à la hauteur des mains du garçon boucher. Dans cette position, il a les pieds en l'air et la tête en bas. Le garçon lui ouvre la gorge par

une large entaille qui va jusqu'à la colonne vertébrale; puis il brise celle-ci en donnant un violent coup de genou entre la nuque et la racine des épaules. L'entaille opérée, le sang jaillit à une grande distance et avec abondance. La tête reste pendante, mais conserve toute sa vitalité. L'animal respire avec précipitation par l'ouverture des bronches que le couteau a tranchées, et le bruit de cette respiration irrégulière se fait entendre assez loin et dure plusieurs minutes.

Quant à l'immolation des moutons, elle a lieu avec de moindres préparatifs. Le garçon boucher chargé de tuer l'animal l'étend sur une sorte d'établi concave ou étai, et lui croise les pieds de derrière de façon à l'empêcher de se mouvoir. Cela fait, il lui appuie le genou droit sur le corps; puis lui saisissant la tête de la main gauche, lui ouvre largement la gorge avec la droite armée d'un couteau tranchant, et d'un coup de genou, lui rompt la colonne vertébrale entre le cervelet et la première cervicale. Les spasmes durent cinq à six minutes, et pendant tout ce temps l'animal s'agite si violemment que, pour qu'il ne tombe à terre, l'exécuteur est obligé de le maintenir avec effort jusqu'à ce que, le sang continuant de couler, la syncope arrive et termine la scène.

Ce procédé a donc les mêmes inconvénients que ceux dont il est la combinaison.

Il y a quelques années, on fit, dans les abattoirs de Paris, de nombreuses expériences pour s'assu-

rer si la *décapitation* ne pourrait pas abrégé les souffrances des victimes. Ainsi qu'on devait s'y attendre, les résultats furent négatifs.

« En notre présence, dit un témoin oculaire, on trancha complètement le cou d'un veau de forte taille. Le corps suspendu par les pieds, ne cessa de s'agiter convulsivement qu'après l'épuisement du fluide sanguin qui s'échappait à flots. On plaça la tête à terre, en la faisant reposer sur la section opérée par le couteau. Cette tête était certainement vivante, et, spectacle horrible à voir, l'agonie dura pendant près de dix minutes. Les muscles de sa langue et de ses joues étaient animés de tremblements saccadés, ses lèvres s'ouvraient comme pour pousser des cris de souffrance, ses naseaux se dilataient alternativement et simulaient des efforts d'inspiration, ses oreilles semblaient écouter, ses yeux roulaient dans l'orbite et se tournaient vers nous. » Près de cent veaux ou moutons, décapités de la même manière, présentèrent le même phénomène.

Nous ne terminerons pas ce paragraphe sans réfuter une erreur que partagent la plupart des gens du monde et même des hommes du métier.

« On assure et chacun le répète assez volontiers, dit M. Ch. Bizet, conservateur des abattoirs de Paris, que les bœufs ont l'instinct du supplice qui les attend, et que ce n'est qu'avec de nombreuses difficultés qu'on parvient à les faire entrer dans l'échaudoir. C'est une erreur : on a pris,

comme cela arrive souvent, l'exception pour la règle.

« Sans doute, il est quelques bœufs qui font des façons quand on les sort de la bouverie; mais, quelle est l'impression qu'ils reçoivent? voilà ce qu'il est difficile de juger; car, éloignés encore de la tuerie, ayant de vastes cours à traverser, l'impression qui les saisit ne peut être que celle de l'air, du jour, du soleil; une sorte de sentiment de liberté qui les émerillonne, et qui fait qu'ils cherchent à s'échapper des mains des garçons, qu'ils s'en échappent quelquefois, pour courir à travers les rues des abattoirs, où ils sont promptement rattrapés.

« Mais, pour quelques bœufs récalcitrants, il s'en trouve par milliers qui se laissent conduire allégrement, et qui marchent avec un sang-froid, une tranquillité, un bon vouloir fort exclusifs de toute pensée de mort. Ce sang-froid, cette tranquillité, ce bon vouloir, est l'apanage des races bovines et ovines, plus peut-être encore de celles-ci que de celles-là. Les moutons, en effet, assistent avec une entière indifférence au supplice de leurs bénins et si doux compagnons; ils sont quelquefois quarante à cinquante réunis autour des étaux sur lesquels on les égorge; le sang jaillit sur leurs toisons; ils voient le supplice dans toute sa laideur, avec toutes les convulsions qu'il provoque. Eh bien! leur sang-froid n'est point altéré; ils demeurent impassibles; quelquefois même, ils vont plus loin: ils jouent, se frappent la tête, ou cherchent à se faire l'amour. Aucun instinct, au-

cun sentiment de ce qui les attend ne se révèle donc ; car, s'ils avaient la moindre émotion, il n'est pas douteux qu'ils chercheraient à fuir, puisque rien n'est là pour les arrêter, pas même le chien qui les garde si vigilement dans les campagnes. Ils restent donc parce qu'ils n'aperçoivent ni mal ni danger.

« C'est après de nombreuses observations, termine M. Bizet, que je me suis convaincu de l'erreur générale où l'on était des pressentiments qui saisissaient les bœufs au moment de leur abattage. »

II. HABILLAGE.

Par *habillage*, on entend les diverses opérations ou manipulations que l'on fait subir aux animaux, immédiatement après la mort et avant d'en envoyer les débris à l'étal. Il varie non-seulement suivant les espèces d'animaux, mais encore suivant les villes et les pays.

1° *Habillage du bœuf.*

Dans plusieurs grandes villes, à Paris notamment, on habille le bœuf, la vache et le taureau ainsi que nous allons le dire.

Aussitôt après la saignée, le maître garçon détache les cornes avec une hache d'une forme spéciale ; quelquefois cependant, il ne les touche pas et les laisse adhérer à la peau, avec laquelle elles sont plus tard enlevées. Quoi qu'il en soit, l'animal est ensuite retourné et placé sur le dos, et

on le maintient dans cette position en le calant avec la tête du côté droit et une pièce de bois du côté gauche. On coupe alors les quatre pieds au jarret, c'est-à-dire au premier joint au-dessous du genou, et on les sépare de leurs *patins* ou tendons d'Achille.

Cette double opération terminée, on passe au *brochage*. Pour cela, on perce deux ou trois trous dans le cuir, l'un près du cou, l'autre dans la culotte, à 30 centimètres environ de l'anus, le troisième à la poitrine ou *bréchet*, et, dans chacun d'eux, on introduit une broche ou baguette de fer, longue de 125 à 130 centimètres, qui est destinée à séparer le cuir des chairs, afin d'en faciliter le soufflage ou *bouffement*. En même temps, on refoule l'herbière pour éviter la sortie des matières contenues dans l'estomac. Remplaçant alors les broches par les tubes d'un égal nombre de grands soufflets, on met ces derniers en mouvement. Pendant tout le temps que dure ce travail, un garçon frappe vivement toutes les parties de l'animal avec une batte de bois, afin que l'air se distribue dans les chairs aussi également que possible, ce qui les fait paraître plus fraîches, mieux parées, peut-être même les rend meilleures. Quand le bœuf est de première qualité, on ne bouffe quelquefois que la tête et le collier, mais ceux de qualité ordinaire sont toujours soufflés en entier, sans quoi leur viande n'aurait pas une belle apparence.

Quand le bœuf est suffisamment bouffé ou insufflé, on lui fend ou *parfend* la peau en dessous,

depuis l'an us jusqu'à l'extrémité de la mâchoire, puis sur le devant, à partir de la poitrine jusqu'au genou, et sur le derrière, à partir du trou de la broche jusqu'au jarret. Alors commence le dépouillement, lequel s'exécute avec une précision et une légèreté des plus remarquables, et toujours de façon à ne pas endommager la peau. Les deux culottes et le dessous du côté droit sont les premières parties qu'on dépouille. Une fois terminées, on retourne l'animal, et l'on répète la même opération du côté gauche.

Lorsque le dépouillement est arrivé jusqu'au dos du bœuf, on le suspend momentanément pour fendre celui-ci et en faire l'autopsie. La poitrine et les *quasis*, ou entre-deux des côtes, sont fendus avec un couperet, et l'on écarte les deux parties. On enlève ensuite la langue, puis on retire la *toile* ou *toilette* qui enveloppe les intestins, et qui n'est autre chose que la réunion du péritoine et de l'épiploon.

Un fort tinet d'environ 2 mètres de longueur est alors passé entre les jarrets. On l'accroche à la corde ou châble du treuil, et l'on élève successivement le bœuf à différentes hauteurs afin d'en faciliter la vidange et d'en terminer le dépouillement.

Les premiers soins au moment de la vidange consistent à retirer les organes intérieurs. On commence par la vessie et les ratis. Viennent ensuite les estomacs, le foie, la rate et l'an us. Enfin, un double coup de couteau détache le *mou* ou les poumons et le cœur, qui tombent ensemble, et

qu'on dégraisse et bouffe aussitôt. On *émousse* alors l'animal, c'est-à-dire qu'on en ôte l'épiderme, afin de mettre la graisse à jour.

Pendant que le maître garçon exécute ces diverses opérations, un de ses aides achève le dépouillement. Commencant par la queue et continuant par le dos, ce dernier arrive peu à peu jusqu'à l'extrémité opposée. Le cuir entièrement abattu, il n'y a plus qu'à le plier avec soin et à l'emmagasiner en lieu sûr.

Le maître garçon sépare alors les épaules du corps, puis, faisant descendre le bœuf sur les *pen-tes*, ou poutres destinées à le soutenir, de manière qu'il se trouve placé dans une position verticale, il le fend en deux parties égales en divisant la colonne vertébrale à grands coups de couperet. Toutefois, il laisse le bas des côtes intact, et, au moyen d'une petite barre transversale qu'il fixe dans l'échine, il rapproche les cuisses pour qu'elles fassent ce qu'on appelle le *cintre*.

Là se termine le travail de l'échaudoir, qui, lorsqu'il est exécuté par des mains habiles, ne dure guère plus de vingt à vingt-cinq minutes.

2° *Habillage du veau et du mouton.*

L'habillage du veau et du mouton est un simple diminutif de celui du bœuf.

Pour le *veau*, quand le sang est entièrement égoutté, on étend l'animal sur un étau ou établi, le plus souvent à claires-voies, et dont le dessus est légèrement concave. On lui refoule l'herbière,

on le broche à un seul endroit, qui est le *brochet*, et on le bouffe. On lui coupe alors les quatre pieds, on le dépouille en dessous jusqu'au dos, puis on l'ouvre et l'on en sépare les quasis et la tête. Cela fait, on passe dans les jarrets un tinet de force et de longueur convenables, après quoi on le monte à l'aide du treuil pour en achever l'habillage. Il est rare que le veau soit séparé en deux parties à l'abattoir. En général, c'est à l'étal que s'exécute ce travail.

C'est aussi sur un étai que se font les premières opérations de l'habillage du *mouton*. Après avoir coupé les pieds de l'animal, on le bouffe par un trou pratiqué au manche de l'épaule, puis on le dépouille en *poussant* la peau avec le poing, et, enfin, on le parfend. Il n'y a plus alors qu'à le suspendre à une cheville pour abattre la peau et le vider.

OBSERVATIONS.

Dans beaucoup de villes, l'habillage ne se fait pas tout à fait ainsi que nous venons de le dire, du moins en ce qui concerne le bœuf, la vache et le taureau. Nous citerons, à titre d'exemple, ce qui se passe à Lyon et à Bordeaux.

1° A Lyon, l'animal est généralement dépouillé sans être bouffé.

« Plusieurs bouchers laissent sur les pieds et patins les deux tiers environ du cuir qui les couvre; quelques-uns les dépouillent intégralement.

« La tête est désarticulée entre l'atlas et l'occipital: on lui laisse les cornes; on n'enlève pas les

os du nez, désignés à Paris sous le nom de *canard*, et on livre cette tête tout entière au tripier.

« La queue est désarticulée, avant de fendre l'animal, ordinairement entre la première vertèbre caudale et la deuxième, quelquefois entre le sacrum et la première vertèbre.

« Le diaphragme, appelé *onglet* à Paris, *cuni* à Lyon, est également enlevé et ne figure, non plus que la queue, les joues, etc., dans le poids des quatre quartiers.

« Les animaux, fendus dans le canal vertébral et privés des épaules, restent environ vingt-quatre heures à refroidir sur les pentes, et sont ensuite séparés en quartiers entre la douzième côte et la treizième, c'est-à-dire entre la quatrième fausse-côte et la cinquième. »

Enfin, quand le bœuf est prêt à être conduit à l'étal du boucher, on opère sur lui les divisions suivantes :

« A. Les deux quartiers de devant avec les épaules, soit douze côtes (huit sternales et quatre asternales) avec la partie correspondante de l'abdomen, les sept vertèbres cervicales, les muscles du cou, l'épaule, l'avant-bras et le bras.

« B. Les deux quartiers postérieurs, savoir : la treizième côte et la vertèbre dorsale correspondante, les six vertèbres lombaires, la portion correspondante de l'abdomen, moins le diaphragme, les rognons de graisse, le bassin séparé de la queue, ordinairement entre la première vertèbre caudale et la deuxième. »

2° A Bordeaux, « l'on insuffle généralement les

bœufs avant de les dépouiller de leur peau; les bouchers seuls du quartier des Chartrons, qui vendent surtout à la marine et aux Anglais, n'insufflent pas. L'insufflation, d'après les bouchers, n'influe en rien sur la qualité de la viande; elle ne fait que parer la marchandise et lui donner plus de mine.

« Les pieds et patins conservent leur cuir.

« La tête est séparée à l'occiput; elle ne garde pas ses cornes; le *canard*, ou les os du nez, n'en est pas retiré; les joues restent également adhérentes à la tête.

« Le diaphragme et la queue font partie des quatre quartiers.

« L'animal, fendu dans la colonne vertébrale en deux parties égales et gardant ses épaules, est suspendu à un câble tant qu'il n'a pas été complètement divisé. Une fois séparé en deux portions, on l'accroche par une des jambes à un palan, et on le laisse ainsi refroidir pendant vingt-quatre heures.

« On le partage ensuite en quartiers.

« Le quartier de devant emporte neuf côtes. Les quatre dernières côtes et le reste du corps de l'animal composent le quartier de derrière.

« Au moment de quitter l'abattoir pour être transporté à l'étal, le bœuf est divisé de la manière suivante :

« A. Les deux quartiers de devant avec les épaules, neuf côtes et la partie correspondante de l'abdomen, les sept vertèbres du cou, les muscles du cou, l'épaule, l'avant-bras et le bras.

« Dans le quartier de devant on distingue :

« 1° L'épaule; 2° la poitrine; 3° le cou; 4° le *caprain*, ou partie qui recouvre les neuf côtes dont il vient d'être parlé; 5° la *veine* entamant une partie du cou et prise sur les neuf côtes; 6° l'*aiguillette*, ou portion de muscles qui recouvre les côtes.

« B. Les quartiers de derrière. Ils comprennent :

1° Le flanchet, ou muscles de l'abdomen; 2° la cuisse, se divisant en trois pièces, savoir : l'ouverture, le dessus et le dessous; 3° l'*esquinos*, également partagé en trois pièces : l'aloyau, le filet et le *couhaut* ou culotte. »

§ 2. Travail à l'étal.

I. DÉPEÇAGE.

Les bœufs, les vaches et les taureaux sont transportés de l'abattoir à l'étal, divisés en deux moitiés, tandis que les moutons et les veaux sont laissés entiers.

Arrivé à l'étal, chaque demi-bœuf est déposé sur l'*ais* ou établi, après quoi commence le travail du garçon étalier. Celui-ci sépare d'abord la poitrine des côtes, puis il dégage la pointe du filet qui tient au quasi et le suit jusqu'au premier joint, où il scie l'os qui sépare l'aloyau de la culotte. Enfin, au sixième ou au septième joint, il sépare les côtes de l'aloyau. L'épaule est ensuite découpée en deux morceaux, du collier au paleron, et la cuisse en quatre morceaux principaux, qui sont : la culotte, la tranche ou quasi, le gîte

à la noix et la pièce ronde. Il ne reste plus alors qu'à subdiviser les fragments ainsi obtenus pour en faciliter la vente.

Les veaux sont séparés en deux parties principales, puis chacune de celles-ci est découpée en un certain nombre d'autres dont la qualité varie suivant la position qu'elles occupent. Les meilleurs morceaux sont : le quasi, la noix et le rognon. Viennent ensuite les côtes, le carré, les épaules, etc.

Les moutons sont également divisés en deux parties principales, et celles-ci détaillées en plusieurs autres. Les meilleurs morceaux sont les gigots, puis les côtelettes, dont le nombre est ordinairement de douze, puis encore la poitrine, le collet et les épaules.

Les têtes, les pieds, le mou, le foie et les ris des veaux appartiennent au commerce de la boucherie, tandis que les mêmes parties, dans les autres animaux, sont du domaine de la triperie.

II. QUALITÉS OU CATÉGORIES DES VIANDES.

Personne n'ignore que les viandes les meilleures sont fournies par les animaux les plus grands, les mieux faits et les mieux engraisés. On sait aussi que toutes les parties d'un même animal ne sont pas également bonnes, ce qui fait rechercher les unes plus que les autres et, par suite, fait vendre celles-ci moins cher que celles-là. Toutefois, cette distinction, quant à la valeur vénale, n'existe pas partout; mais il est à désirer qu'elle se géné-

ralise ; car, outre qu'elle est un puissant encouragement à l'amélioration des races, elle favorise la consommation de la viande par la classe ouvrière. En effet, les bêtes bien conformées qui fournissent beaucoup de viande de première qualité sont plus recherchées par les bouchers, et le prix élevé des morceaux de choix permet de livrer à plus bas prix ceux de qualité inférieure.

A Paris, on distingue quatre *qualités* ou *catégories* de viande dans le bœuf, la vache et le taureau, et trois seulement dans le veau et le mouton. Nous allons les passer successivement en revue en nous aidant des figures de la planche qui termine le volume.

1° Bœuf, vache et taureau.

« Dans la *première qualité*, nous trouvons la viande fournie par les grosses masses du train de derrière et des lombes. La plus délicate, le *filet*, est celle que donnent les muscles presque inactifs, tendres, abrités de tout contact avec les corps extérieurs, et logés à la face inférieure de la région lombaire, à l'entrée du bassin. Les muscles extérieurs qui recouvrent les os du bassin, l'os de la cuisse, fatiguent davantage pendant la vie, éprouvent plus de frottements, ont plus de consistance, et quoique étant de bonne qualité, sont moins tendres et moins délicats.

« On considère comme de *deuxième qualité* la viande fournie par la partie antérieure des muscles de l'épine dorsale, par les masses charnues

des épaules, par quelques parties de la région costale et par la partie de l'encolure qui est en contact avec l'épaule. Cette viande est formée de muscles enveloppés de lames dures, fibreuses comme sur l'épaule, ou entremêlés de tissu cellulaire lâche ayant un aspect filandreux.

« Par l'engraissement, cependant, quelques morceaux de viande de seconde qualité s'améliorent. Celle qui est fournie par les muscles épais qui occupent l'espace triangulaire formé par l'os de l'épaule et celui du bras, par les muscles de l'extrémité postérieure de l'encolure, en avant du garrot, devient marbrée, plus succulente, sans perdre les caractères de viande maigre. Une partie des côtes, celles qu'on appelle *côtes découvertes*, quoique cachées en partie par l'épaule et parce qu'elles ne sont pas recouvertes de cette couche cellulo-graisseuse qui recouvre les autres côtes, forment d'excellents morceaux pour rôtir. Les muscles de l'épine qui recouvrent leur extrémité supérieure deviennent marbrés et sont très-savoureux quand ils proviennent d'un animal jeune, bien engraisé. On les appelle encore *côtes à la noix*, à cause de ce noyau de chair auquel on donne le nom de *noix*. Les Anglais estiment beaucoup ce morceau; ils le considèrent comme de première qualité.

« Dans la *troisième qualité* se trouve la viande qui provient des muscles plutôt membraneux que charnus des parois du ventre et du flanc, des muscles fibreux, durs, résistants, à moitié tendineux, qui constituent les avant-bras et la partie inférieure des jambes; enfin des muscles entremêlés

de tendons, d'aponévroses, de vaisseaux, de tissu cellulaire et de ligaments jaunâtres du poitrail et de l'encolure. Quelques parties de ces régions s'imprègnent facilement de graisse; mais elles ne donnent pas de la bonne viande, parce que la portion charnue est toujours mince et fibreuse. » (Magne.)

Enfin, la *quatrième qualité* ne comprend que la queue et la viande qui se trouve sous le paleron et sur les joues.

Voici maintenant l'énumération des divers morceaux de chaque qualité. La figure 4 indique la position qu'elles occupent sur l'animal.

A. Première qualité.

1. TENDE DE TRANCHE OU QUASI, appelée FILET à Lyon. — Morceau placé à l'intérieur, sous la semelle ou gîte à la noix, et qui se compose : 1° de la *pointe*, partie avantageuse et tendre, comportant un petit os plat; 2° du *milieu de tende*; 3° de la *fausse pointe*, partie la plus nerveuse.

2. CULOTTE, appelée COIRE à Lyon, CUHAUT à Bordeaux. — Partie qui termine l'animal du côté de la queue, et qui se compose, en partant de l'aloyau : 1° du *cimier*; 2° du *milieu de culotte*; 3° de la *pointe de culotte*.

3. GÎTE A LA NOIX OU SEMELLE, appelé CUISSE à Bordeaux, VEINE à Lyon. — Première partie de la cuisse, du côté extérieur, au-dessous de la pointe de culotte. Il se compose : 1° de la *tranche au petit os*; 2° du *milieu de gîte à la noix*, partie la plus avantageuse; 3° du *derrière de gîte à la*

noix, partie nerveuse et d'une valeur plus ou moins avantageuse, suivant que la jambe a été coupée plus ou moins haut.

4. TRANCHE GRASSE OU PIÈCE RONDE. — Deuxième partie de la cuisse, du côté intérieur. Elle est facilement reconnaissable par l'os à moelle qui se trouve dans sa longueur.

5. ALOYAU. — Partie placée entre la culotte et le train de côtes, à droite et à gauche de l'échine. On y distingue : 1° la *tête d'ailoyau* ou *première pièce*, du côté de la cuisse; 2° le *milieu d'ailoyau* ou *deuxième pièce*; 3° la *troisième pièce* qui se termine au train de côtes. Chacun de ces trois morceaux doit contenir une portion proportionnelle de filet et de contre-filet. Quand le filet est enlevé, le reste s'appelle *coquille d'ailoyau*. Enfin on donne le nom de *bavette d'ailoyau* à la partie inférieure de l'ailoyau, près de la tranche grasse, mais ce morceau est une viande de deuxième qualité.

6. FILET, appelé ALOYAU à Nantes, à Lyon, à Bordeaux. — Morceau placé dans l'intérieur de l'ailoyau, le long de l'échine, et qui se prolonge dans toute sa longueur, en diminuant d'épaisseur à partir de la culotte jusqu'au train de côtes.

7. FAUX FILET OU CONTRE-FILET. — Morceau correspondant au filet, mais placé à l'extérieur, le long de l'échine. Il est presque aussi délicat que le vrai filet, mais il ne saurait cependant le remplacer comme rôti. On en fait surtout des biftecks.

8. ENTRE-CÔTES. — Parties de viande inter-

calées entre les côtes et qui n'ont pour os que le petit bout de l'échine. On appelle *train de côtes* la partie de l'animal qui contient les côtes et les entre-côtes, à partir de la troisième pièce d'aloyau jusqu'à l'épaule.

B. Deuxième qualité.

1. PALERON, appelé ÉPALARD à Lyon, ÉPAULE à Lille. — Morceau composé de cinq pièces : 1° du *derrière de paleron* ; 2° de la *bande de macreuse* ; 3° de la *boîte à moelle* ; 4° des *deux jumeaux*, qui contiennent une *noix* entourée de graisse ; 5° de la *queue de gîte*, qui termine le paleron, près des jambes.

2. CÔTES, appelées COURTES-CÔTES à Lyon. — Elles sont désignées comme *côtes couvertes* pour la partie placée entre le paleron et l'aloyau, et comme *côtes découvertes* pour la partie placée à la suite des côtes couvertes sous le paleron.

3. TALON DE COLLIER, appelé CŒUR DE CÔTES à Lyon. — Partie qui reste assez ordinairement sur le paleron quand on le sépare de l'épaule.

4. BAVETTE D'ALOYAU. — Partie inférieure de l'aloyau, près la tranche grasse.

5. PLATS DE CÔTES DÉCOUVERTES OU PLATES CÔTES DÉCOUVERTES. — Partie du train de côtes qui est placée sous l'épaule et le paleron, à la suite des côtes découvertes.

6. ROGNONS.

C. *Troisième qualité.*

1. COLLIER OU COLLET. — Morceau composé de deux pièces : 1° la *veine maigre* ou le *maigre de collier*, partie qui se prend sur le cou ; 2° la *veine grasse* ou le *gras de collier*, partie qui se prend sous la gorge.

2. PIS, appelé GRUMEAU à Nîmes, FLANC OU LONGÈRE à Nantes, HAMPE et PETITS OS à Lyon, FLANCHET à Lille, à Bordeaux, etc. — Morceau composé de trois pièces : 1° le *gros bout*, partie se trouvant entre les jambes de devant ; 2° le *milieu de poitrine*, première partie du ventre, du côté de la cuisse ; 3° le *flanchet*, seconde partie du ventre, aussi du côté de la cuisse.

3. GITES. — Les parties supérieures des jambes. Il y a donc deux *gîtes de devant* et deux *gîtes de derrière*. A Nantes, ces derniers sont désignés par le nom de TRUMEAU.

4. PLATS DE CÔTES COUVERTS. — Partie inférieure de l'entre-côte et des côtes, près de la poitrine.

D. *Quatrième qualité.*

1. SURLONGES, CÔTES DE SURLONGES OU CÔTES DE CHARBONNAIS. — Partie intérieure qui se trouve sous le collier.

2. PLATS DE JOUE OU TÊTES. — Partie des joues de laquelle on a retiré le crâne et la mâchoire.

3. QUEUE. — Partie osseuse qui se découpe parfois pour être adjointe comme réjouissance aux morceaux ayant peu d'os.

2^o VEAU.A. *Première qualité.*

1. **CUISSOT.** — Partie découpée ordinairement en quatre morceaux principaux : 1^o l'*entre-deux*, qui est le plus estimé ; 2^o la *rouelle*, qui occupe le second rang ; 3^o le *cul de veau*, qui vient après ; 4^o le *quasi*, qui est le moins cher à cause des os qu'il renferme.

2. **ROGNON.**

3. **LONGE.** — Partie placée entre le cuissot et le carré couvert et correspondant à ce que, dans le bœuf, on appelle *culotte*.

4. **CARRÉ COUVERT OU CÔTES COUVERTES.** — Partie qui comprend l'ensemble des côtes de l'animal et qui se vend, tantôt en un seul morceau pour mettre à la broche, tantôt divisé en côtelettes.

B. *Deuxième qualité.*

1. **EPAULE OU PALERON.** — Elle renferme une partie grasse, de forme oblongue, au milieu de laquelle se trouve un morceau globulaire de la grosseur d'une noix et d'une extrême délicatesse. C'est ce morceau globulaire que l'on désigne sous le nom de *noisette de veau*, et que plusieurs personnes confondent avec la portion de cuissot dite *noix de veau*.

2. **POITRINE.** — Morceau qu'on découpe ordinairement en deux parties principales : 1^o le *gros bout* ; 2^o les *petits tendrons*.

3. **CÔTELETTES OU CÔTES DÉCOUVERTES.**

C. Troisième qualité.

1. COLLIER OU COLLET.

2. BASSES CÔTES. — Partie placée entre le carré et le collet, sous le haut du paleron.

3. JARRETS.

La tête, les pieds, la fraise, le foie et les ris sont vendus à part, en dehors des qualités ci-dessus.

*3° MOUTON.**A. Première qualité.*

Elle comprend les GIGOTS et les CARRÉS. Comme ceux de veau, ces derniers se vendent en un seul morceau, ou divisés en *côtelettes* qui sont généralement *parées*, c'est-à-dire dégagées des parties grasses et tendineuses qui les entourent.

On range aussi la SELLE dans cette section. C'est un morceau qui comprend toute la partie des reins. On la coupe à la première côte, puis on tranche les gigots au-dessous de la queue et en biais vers les flancs.

B. Deuxième qualité.

Cette qualité se compose uniquement des deux ÉPAULES OU ÉCLANCHES.

C. Troisième qualité.

On considère comme de troisième qualité : 1° la POITRINE ; 2° le COLLET OU COLLIER ; 3° les DÉBRIS DE CÔTELETTES.

CHAPITRE III.

LA VIANDE.

§ 1. NATURE DES VIANDES DIVERSES.

1^o *Viande de bœuf.*

La viande de BŒUF ou taureau châtré est la viande de boucherie par excellence. C'est la plus saine, la plus nutritive, celle qui donne le bouillon le plus aromatique et le plus sapide.

2^o *Viande de vache.*

La VACHE, quand elle a été préparée avec le même soin que le bœuf, produit une viande toujours égale à celle de ce dernier, souvent même meilleure. La croyance contraire a pour origine l'usage où l'on est à peu près partout de conserver les vaches trop longtemps, de les épuiser par le lait et le travail, et de les engraisser incomplètement. Mais la viande de vache est supérieure à celle de bœuf à conditions égales d'âge et d'engraissement. Celle d'une très-bonne génisse ou d'une jeune vache est préférable à celle du meilleur bœuf, et celle d'une vache maigre et vieille est moins mauvaise que celle du bœuf qui serait dans le même état.

C'est donc un préjugé de croire que la viande de vache est inférieure à celle de bœuf.

« Et d'abord, dit un éminent agronome, on ne voit pas quelles raisons naturelles pourraient produire une telle différence entre les deux espèces de viande.

« A l'époque où la consommation de la viande était moins considérable, on n'engraissait pas les vaches avant de les livrer à la boucherie, mais seulement les bœufs qui suffisaient alors à l'alimentation. C'est de là surtout qu'est venue la prévention contre la viande de vache.

« Aujourd'hui on engraisse les vaches et on les nourrit mieux que par le passé. Dans certaines parties des départements du Nord et du Pas-de-Calais, on vend, même pour la boucherie, neuf vaches contre un bœuf. On y engraisse non-seulement des vaches, mais des génisses, et l'on a remarqué que, sous ce rapport, elles étaient plus précoces que les bœufs. Sans doute, dans les grands centres de population, à Paris et aux environs surtout, les nourrisseurs entretiennent des vaches qui arrivent le plus souvent à la boucherie épuisées par une longue lactation. La chair de ces animaux est nécessairement moins délicate que celle des bœufs préparés pour le même objet. De là encore évidemment une opinion défavorable à la viande de vache; mais cette infériorité n'existe réellement que pour les vieilles vaches. Ainsi, à Grignon, l'on engraisse des vaches qui se vendent toujours comme viande de première qualité, et l'on a constaté ce fait, qu'au débit la vache donne

plus de viande de première qualité, proportion gardée, que le bœuf.

« On ne saurait donc trop s'élever contre un préjugé qui tend à discréditer dans l'esprit des consommateurs une viande généralement tout aussi bonne que celle à laquelle ils accordent une préférence marquée. »

3° *Viande de taureau.*

La viande de TAUREAU est, de la part de certaines personnes, l'objet d'une répulsion que rien ne justifie. Il est incontestable qu'elle ne vaut pas celle de bœuf et de vache, mais elle n'est pas mauvaise et surtout, comme on l'a prétendu, elle n'est pas nuisible.

4° *Viande de veau.*

Le VEAU fournit une viande légère et agréable, mais qui est souvent malsaine, indigeste et sujette à se décomposer rapidement, soit parce qu'elle n'est pas suffisamment faite, soit parce que les animaux dont elle provient arrivent à l'abattoir dans un état plus ou moins complet de fièvre et d'échauffement dû aux fatigues de la route.

5° *Viande d'agneau.*

La viande d'AGNEAU est fade et d'une digestion difficile; mais celle de MOUTON constitue un aliment à la fois tendre, sapide, nutritif et d'une facile digestion.

6° Viande de cheval.

La viande de CHEVAL est aussi saine, aussi nourrissante et d'un aussi bon goût que celle de bœuf, quand elle provient d'animaux en bon état. C'est une vérité admise aujourd'hui par tout le monde ; mais, ainsi que nous l'avons déjà dit, elle ne paraît pas destinée à jouer, dans l'alimentation publique, un rôle aussi considérable qu'on a essayé de lui assigner.

7° Viande de chevreau.

La viande de CHEVREAU est délicate, mais peu nutritive, et rien ne prouve qu'elle soit nuisible, du moins quand elle est de bonne nature. Dans certains pays, on préfère celle des tétarts, tandis que, dans d'autres, on consomme indifféremment celle des tétarts et celle des broutants.

§ 2. SIGNES CARACTÉRISTIQUES DES DIVERSES VIANDES.

Il existe un certain nombre de signes généraux auxquels on peut reconnaître de quelle espèce animale proviennent les diverses viandes de boucherie.

1° Viande de bœuf.

La viande de BŒUF se compose de fibres larges, fermes, d'un rose foncé et légèrement marbré de veines blanches. Les os des côtes sont arrondis, épais et d'un blanc jaunâtre. Si la graisse a cette

dernière couleur, c'est une marque de jeunesse et de bon état.

2° *Viande de vache.*

La viande de VACHE a les fibres plus fines, le grain plus serré, la coloration moins vive. Les os des jambes sont plus minces et ceux des côtes plus larges et très-plats. La graisse est toute blanche.

3° *Viande de taureau.*

La viande de TAUREAU se distingue de celle de bœuf et de vache en ce que, généralement, elle a le tissu cellulaire d'un grain plus gros et plus ferme au toucher. En outre, elle est d'un rouge noirâtre, surtout dans les animaux d'un certain âge, et manque de marbré. Les os sont également plus volumineux et plus durs. Enfin la graisse, très-jaune et très-dure, exhale une assez forte odeur de rance qu'on n'oublie pas quand on l'a sentie une fois.

4° *Viande de cheval.*

La viande de CHEVAL ne peut pas être confondue avec les précédentes. Elle en diffère surtout par ses fibres, qui sont très-grosses, et par sa couleur, qui est un rouge plus ou moins bleuâtre.

5° *Viande de veau.*

La viande des VEAUX mort-nés, ou *gosselins*, et

celle des animaux tués à l'âge de huit jours à trois semaines, présentent les caractères suivants : le tissu cellulaire, non encore formé, n'a pas de consistance; la fibre est lâche et un peu visqueuse, la couleur est d'un blanc-jaune verdâtre; la graisse est d'un blanc sale, et quand on la roule entre les doigts, elle devient collante et comme savonneuse. De plus, les os, très-spongieux et presque flexibles, contiennent, au lieu de moelle, une matière huileuse, et ceux de la poitrine sont essentiellement cartilagineux. Enfin les parties musculaires sont extrêmement ténues et n'offrent aucune résistance. Au-dessus de trois semaines, ces signes disparaissent avec plus ou moins de rapidité, suivant la nature des animaux et la manière dont ils ont été traités.

La viande des veaux en bon état est fine, résistante, d'un rose très-tendre et entremêlée d'une graisse éblouissante de blancheur.

6° *Viande de mouton.*

La viande d'AGNEAU est molle et blanche. Celle des MOUTONS bien faits est cramoisie. Parmi ces derniers, on estime surtout ceux qui ont été élevés dans des pâturages situés sur les bords de la mer ou, comme on dit, dans des *prés salés*; mais si la viande qu'ils fournissent est extrêmement tendre et savoureuse, elle ne se distingue pour ainsi dire pas, à l'extérieur, de celle qui provient des autres moutons de bonne nature.

7° *Viande de chevreau.*

La viande de CHEVREAU a les fibres très-longues, molles et de couleur blanchâtre.

§ 3. LA BONNE VIANDE ET LA MAUVAISE.

Quels sont les signes de la bonne viande et ceux de la mauvaise ?

« La bonne viande est couverte de graisse, ferme sans dureté, d'un beau rouge clair, d'une odeur douce et presque nulle; elle ne présente aucun point saignant, livide, visqueux, blafard : toute mucosité à sa surface la rend suspecte; la moelle des os longs des extrémités postérieures est solide, d'un blanc rose; celle des extrémités antérieures est plus jaune, plus fluide et de consistance mielleuse.

« Chez les animaux malades, la moelle est plus fluide, brune, piquetée de noir, souvent striée de filaments sanguins.

« La santé des animaux amenés dans les abattoirs se reconnaît aux caractères suivants : regard vif, allure aisée, rumination; point de bave, point d'écoulement de matières excrétées par le nez, par les oreilles, par les yeux; les cornes, les oreilles, les narines, la gueule ne sont pas froides; la peau n'est point squameuse ou furfuracée; point de pustules ni de croûtes sur le corps, sur la tête, au cou, dans la gueule ou sur la langue; point de chaleur morbide ni de tuméfaction aux tétines; point d'en-

gorgement au cou, derrière les épaules, au défaut de l'épaule ni aux aines.

« Parmi les maladies qui frappent les bêtes à cornes, le typhus, le charbon et la pustule maligne sont réputés comme déterminant l'altération de leurs chairs.

« Le *typhus* débute par un ensemble de signes faciles à constater : tête pendante, oreilles basses, poil hérissé ou piqué; jambes de devant écartées, les postérieures rapprochées des antérieures, de manière à voûter l'épine vers le dos; allure chancelante et comme ivre, le pied heurtant le sol; la tête soulevée retombe comme une masse; si on la maintient relevée, l'animal paraît étourdi et chancelle. Chez les vaches, les trayons sont froids, comme emphysémateux, la sécrétion du lait est tarie ou diminuée; à la base des cornes et des oreilles, la main perçoit alternativement de la chaleur et du froid. On observe l'adhérence de la peau aux muscles, des grincements de dents, des convulsions de quelques muscles, surtout au cou et au coude, un tremblement particulier de la tête comme par l'effet d'élançements douloureux; une soif intense, de la dysphagie, le larmolement, le gonflement des paupières, la teinte violacée de la conjonctive, la rougeur de la membrane nasale, un écoulement de mucosités par la bouche et les narines.

« Le *charbon* ou *anthrax* se caractérise par le développement de tumeurs sur différentes parties du corps. Ces tumeurs, de forme variée, croissent rapidement et tendent au sphacèle.

« La race bovine présente d'ordinaire plusieurs tumeurs charbonneuses et est sujette à plusieurs variétés de cette affection, sans compter le glossanthrax, qui lui est commun avec le cheval. Tantôt la maladie se montre au poitrail, à la pointe des épaules, au fanon et sur les côtes, débutant par une petite tumeur qui, en une demi-heure, arrive aux dimensions d'une tête d'homme et se propage, avec une célérité funeste, sous le ventre, au dos et au cou. Tantôt on ne voit que des taches blanches, livides ou noires, mais la gangrène s'établit et marche sous la peau, qu'elle soulève et qui craque à la palpitation. Une troisième variété, dite *charbon blanc*, règne d'abord sous la peau et entame les muscles sans tuméfaction apparente; elle ne se trahit que par la rénitence et la crépitation de la partie où elle siège.

« Le charbon se communique d'animal à animal, et de l'animal à l'homme, double propriété qu'il partage avec la *pustule maligne*. Cette autre variété de l'anthrax donne lieu au développement d'une vésicule séreuse placée sur une tumeur dure, circonscrite, bordée à son pourtour de petites vésicules pleines d'une sérosité roussâtre; la gangrène s'en empare, le pouls est petit, les forces prostrées, et si la cautérisation ou l'instrument n'intervient, la mort est prompte.

« La *cachexie aqueuse* et la *phthisie* avancées rendent la chair filandreuse, insipide, indigeste.

« La *clavelée*, maladie contagieuse, propre à l'espèce ovine, communique à la viande une odeur fade et douceâtre. » (Lévy.)

Nous avons dit ailleurs l'influence que la fatigue et les mauvais traitements exercent sur la qualité de la viande.

Les viandes provenant d'animaux malades, surtout atteints d'affections contagieuses, sont toujours de fort mauvaises viandes; mais la plupart des hygiénistes admettent que, lorsqu'elles sont cuites convenablement, on peut en faire usage sans danger. Malgré cela, les règlements de police qui en interdisent l'usage doivent être maintenus, car « ils témoignent de la sollicitude de l'autorité pour la santé publique, et préviennent les excès d'une industrie cupide. »

N'oublions pas que le contact de la viande saignante provenant d'animaux charbonneux, suffit, avant la coction, pour communiquer la maladie. La même observation s'applique à celle des chevaux atteints de la *morve* ou du *farcin* (1).

A ces considérations générales sur la bonne viande et la mauvaise, nous ajouterons quelques mots sur l'influence que l'âge exerce sur la qualité des produits de la boucherie.

Quand les animaux sont trop vieux, surtout s'ils ont longtemps travaillé, et si, avant d'être conduits à l'abattoir, ils n'ont pas reçu une préparation convenable, la viande est dure, coriace, de difficile digestion. Si, au contraire, ils sont trop jeunes, elle est creuse, celluleuse, peu sapide, sans arôme et, sous un volume considérable, renferme peu de matière nutritive. Quelquefois même, elle

(1) Voyez le *Manuel de l'Equarrisseur*, qui fait partie du présent volume.

est insalubre, ainsi que cela arrive à celle des veaux âgés de moins de six semaines, qui, pour ce motif, est interdite à Paris. A plus forte raison doit-on proscrire la viande des *gosselins*, c'est-à-dire des veaux mort-nés ou extraits de la vache par suite de quelque accident.

Une autre remarque qui ne manque pas d'importance, c'est que la viande n'est véritablement bonne à manger que le lendemain du jour où l'animal a été abattu. Plus tôt, elle est dure, indigeste, difficile à ramollir par la cuisson.

§ 4. CONSERVATION DE LA VIANDE A L'ÉTAL.

La conservation de la viande à l'état frais est une des grandes difficultés du commerce de la boucherie, car, malgré les soins les plus minutieux, elle ne peut pas dépasser certaines limites.

En été, le *bœuf*, la *vache* et le *taureau* peuvent se conserver très-sains pendant quarante-huit heures. Le *veau* et le *mouton* ne doivent l'être que pendant trente-six heures, surtout quand la chaleur est forte.

En hiver, au contraire, toutes ces viandes se gardent, sans aucun inconvénient, pendant quatre jours et même plus si le temps est bien sec.

Au printemps et en automne, trois jours sont le terme moyen de conservation pour le *bœuf*, la *vache* et le *taureau*, et cinquante-quatre heures pour le *veau* et le *mouton*.

Dans les temps orageux, toutes ces viandes sont

susceptibles de *tourner* en douze heures, quelquefois même plus tôt.

On conçoit que les déterminations qui précèdent doivent varier suivant qu'on se trouve dans un pays chaud, froid ou tempéré, comme aussi, dans le même pays, suivant le plus ou moins d'humidité de l'air, le plus ou moins d'élévation de la température, etc.

La fermentation putride des viandes fraîches est d'ailleurs aisée à reconnaître. Elle s'annonce par une odeur caractéristique accompagnée d'une coloration violacée ou noirâtre. En outre, diverses mouches, les unes ovipares, les autres vivipares, viennent y déposer des œufs ou des larves.

Tous les bouchers savent que le procédé d'abatage employé par les Juifs permet de conserver plus longtemps la viande fraîche, parce qu'il a pour effet de dégorger plus complètement les vaisseaux. Ils savent aussi que la viande provenant d'animaux mal saignés est moins aisée à conserver que celle qui se trouve dans le cas contraire.

§ 5. RENDEMENT DES ANIMAUX DE BOUCHERIE.

Personne n'ignore que la viande la meilleure est fournie par les animaux les plus grands, les mieux faits et les mieux engraisés; mais le poids de cette viande est sujet à des variations si nombreuses et si considérables, que le rendement des espèces de boucherie constitue une question des plus difficiles à résoudre.

D'après M. Bizet, on peut fixer, ainsi qu'il suit, le poids moyen des bœufs amenés aux abattoirs de Paris :

Pour les bœufs dits de *première qualité*, 432 kilog. 50 grammes;

Pour les bœufs dits de *seconde qualité*, 337 kilog. 50 grammes;

Pour les bœufs dits de *troisième qualité*, 300 kilog. et au-dessous.

Mais il est à observer que chacune de ces qualités de bœuf comprend des déchets, tels que cuir, suif, langue, rate, cœur, etc., qu'il faut déduire des nombres qui précèdent. Or, cette déduction faite, on obtient les résultats suivants :

Bœuf de première qualité, sur le poids total : 57 pour 100 de viande et 43 pour 100 de déchets;

Bœuf de seconde qualité, sur le poids total : 54 pour 100 de viande et 46 pour 100 de déchets;

Bœuf de troisième qualité, sur le poids total : 51 pour 100 de viande et 49 pour 100 de déchets.

Les vaches présentent d'autres conditions dans le produit des viandes et des déchets. Ainsi, les vaches de bande, c'est-à-dire les jeunes bêtes qui n'ont point engendré, donnent, en moyenne, 54 pour 100 de viande et 46 pour 100 de déchets, tandis que les vaches laitières fournissent 46 pour 100 de viande et 54 pour 100 de déchets. « Cette sorte d'équilibre dans les deux poids inverses, dit

notre auteur, ne peut s'expliquer que par la manière dont ces deux sortes de vaches sont élevées. Les unes, libres en plein air, paissent dans les prairies, restent sveltes, légères, allègres, n'éprouvent aucune gêne par l'ampleur de leur abdomen ou le volume de leur tétines, tandis que les autres, excitées à la fécondité, puis à l'excès de la nourriture pour qu'elles fournissent une plus grande quantité de lait, arrivent à un gonflement incroyable du ventre et des tétines. »

Chez les veaux, la proportion de la viande et des déchets a beaucoup plus de régularité. Ainsi, quand il s'agit d'un de ces animaux, on est presque toujours dans le vrai en estimant le poids de la viande à 60 pour 100 et celui des déchets à 40 pour 100.

Cette observation est également vraie pour les moutons qui, en moyenne, donnent 50 pour 100 de viande et le même poids de déchets.

§ 6. DÉCHETS DE LA BOUCHERIE.

Les déchets de la boucherie sont assez nombreux. On comprend sous ce nom la *peau*, le *suiif*, les *pieds*, les *os*, les *patins*, la *corne*, la *bourre*, les *intestins*, le *sang* et les *abats*.

La *peau* est vendue aux tanneurs, aux hongroyeurs, aux mégissiers et aux parcheminiers, qui la soumettent à des opérations ou manipulations en rapport avec l'usage ultérieur qu'on veut en faire.

Le *suiif* est d'abord mis en œuvre par les fon-

deurs, puis livré aux fabricants de chandelles, aux stéariniers, aux parfumeurs, etc.

Les *pieds* de bœuf sont principalement utilisés par les fabricants d'huiles animales, etc.

Les gros *os*, particulièrement les tibias, sont vendus aux tabletiers. Quant aux petits os, ils servent à faire du noir animal.

La *corne* est également utilisée par les tabletiers.

La *bourre* est employée par les tapissiers et les bourreliers.

Avec le *sang* et ce qu'on appelle *rognures* ou *épluchures*, on fait des engrais pour l'agriculture.

Les *intestins* et la *vessie* constituent les matières premières du boyaudier.

Les *patins*, ou tendons d'Achille, servent à fabriquer diverses sortes de colles.

Enfin, les *abats* sont livrés aux tripiers. On les divise en rouges et en blancs. Pour le bœuf, les abats rouges se composent du foie, du mou et de la raté. On y ajoute la tétine pour la vache. Les abats blancs sont les mêmes pour le bœuf et la vache. Ils comprennent le muffle (dans lequel se trouve le palais) et les estomacs, ces derniers présentant quatre compartiments appelés vulgairement herbière, panse, feuillet et franche-mule. Pour le mouton, les abats blancs se composent des estomacs, des pieds, de la cervelle, de la tête et de la langue; et les abats rouges, du cœur, des poumons, du foie et des rognons.

§ 7. HYGIÈNE DE LA BOUCHERIE.

Les lieux destinés au commerce de la boucherie doivent être disposés de manière à n'admettre qu'une lumière rare, et à se maintenir à une température inférieure de quelques degrés à celle de l'air extérieur, cette demi-obscurité et cette fraîcheur ayant pour effet d'éloigner les mouches et les insectes, et de favoriser la conservation de la viande.

A cette condition générale viennent s'en ajouter plusieurs autres qui ne manquent pas d'importance.

Ainsi, à Paris, que toutes les autres villes devraient s'efforcer de prendre pour modèle, il faut que tout étal ait au moins 2 mètres $\frac{1}{2}$ de hauteur, 3 $\frac{1}{2}$ de largeur et 4 de profondeur.

L'air doit circuler librement et même transversalement. Cette précaution devient plus nécessaire si l'étal est ouvert au sud ou à l'ouest, parce que, dans l'un et l'autre de ces deux cas, le courant d'air est nul et peu propre à la conservation des viandes.

Il ne doit y avoir dans un étal niâtre, ni cheminée, ni fourneau, et toute chambre à coucher doit en être éloignée ou séparée par des murs sans communication directe.

Tout étal doit être tenu en état de parfaite propreté, et il ne doit être fermé, même sur la rue et pendant la nuit, qu'à l'aide d'une grille à barreaux de fer.

Il faut que les murs soient revêtus d'enduits ou de matériaux imperméables, et que le sol soit entièrement dallé avec pente et rigole et en surélévation du sol de la rue.

Enfin, à défaut d'un puits ou d'une concession d'eau, un réservoir d'un 1/2 mètre cube doit être établi et rempli tous les jours.

EXPLICATION DE LA PLANCHE

FIGURANT LES MANIEMENTS ET LES COUPES DES ANIMAUX.

Les trois premières figures ont pour objet de faire connaître la position des *maniements* du bœuf, du veau et du mouton. Toutes les autres représentent les *coupes* usitées dans quelques grandes villes pour les animaux de boucherie, c'est-à-dire la manière suivant laquelle on y dépèce ces animaux, opération qui, ainsi que nous l'avons dit, varie plus ou moins suivant les localités. Des chiffres placés entre parenthèses indiquent la catégorie ou qualité attribuée à chaque morceau. Ces chiffres manquent pour Lyon, parce que les bouchers de cette ville sont dans l'usage de ne faire aucune distinction entre les morceaux, par conséquent, de les vendre le même prix.

NOUVEAU MANUEL COMPLET

DE

L'ÉQUARRISSEUR

§ 1. INTRODUCTION.

On appelle *chantiers* ou *clos d'équarrissage* des établissements où l'on abat les chevaux hors de service et où l'on transporte ceux qui sont morts de maladie ou par accident. Ils sont également destinés à recevoir les autres animaux domestiques, plus particulièrement les chiens et les chats qui se trouvent dans le même cas ; mais ce sont les chevaux qui y donnent lieu aux manipulations les plus importantes.

Autrefois, ces établissements se nommaient *écorcheries*, parce qu'on s'y bornait à dépouiller les animaux de leur peau. Par la même raison, on appelait *écorcheurs* ceux qui les tenaient ou qui y travaillaient, et qui appartenaient toujours aux classes les plus infimes de la société.

Anciennement, les chantiers d'équarrissage n'étaient soumis à aucune surveillance. Ils constituaient partout des foyers d'infection ; mais c'est surtout dans les grandes villes, où ils avaient naturellement les proportions les plus considérables,

qu'ils étaient une source « d'incommodités inexprimables. » Situés au milieu même des habitations, ils formaient d'immenses cloaques où venaient s'entasser indéfiniment des débris de cadavres dont la décomposition putride empestait l'air et produisait, principalement pendant l'été, des myriades de vers qui gagnaient le voisinage et y souillaient tout. Les ossements et les entrailles étaient ordinairement abandonnés épars sur le sol. Les carcasses seules étaient brûlées de loin en loin quand elles devenaient trop encombrantes. On en élevait alors d'immenses bûchers où le feu trouvait un aliment pendant des semaines entières. Tous les auteurs anciens sont d'accord pour dire qu'il était impossible de se faire une idée de l'horrible puanteur qui s'exhalait de pareils établissements. Qu'on ajoute à tout cela les légions de rats qu'entretenaient les matières animales, et l'on pourra se figurer combien les populations avaient à souffrir du voisinage de ces lieux d'infection.

Ce n'est qu'un peu avant le milieu du dernier siècle que les chantiers d'équarrissage ont commencé à recevoir quelques améliorations sous le rapport de la salubrité. Toutefois, les grands progrès ne datent réellement que d'une cinquantaine d'années, c'est-à-dire du moment où les chimistes industriels ont enseigné à tirer parti des divers débris dont les équarrisseurs d'autrefois ne savaient faire aucun usage.

Les clos d'équarrissage d'aujourd'hui sont de véritables abattoirs, et toutes les matières qu'ils fournissent sont utilisées par l'agriculture ou par

l'industrie, depuis la peau et la chair jusqu'aux fers et aux clous.

§ 2. OPÉRATIONS D'ÉQUARRISSAGE.

1° *Abattage des animaux.*

Ainsi que nous l'avons dit, les clos d'équarrissage ne sont pas seulement destinés à exploiter les cadavres. On y amène aussi les animaux vivants mis hors de service par l'âge ou par des infirmités, ou atteints de maladies reconnues incurables.

Dans les grandes villes, les cadavres sont enlevés par les équarrisseurs eux-mêmes, au moyen d'une espèce de tombereau de forme particulière.

Ce tombereau est monté sur deux roues peu élevées. Sa caisse, qui est parfaitement planchée, porte à l'avant un treuil mû par une manivelle, et à l'arrière une avance qui lui permet de toucher terre plus facilement, de manière à former un plan incliné. Par suite de cette disposition, le chargement peut être fait sans peine par une seule personne. A cet effet, on passe une corde dans une incision pratiquée dans la queue de l'animal, et on l'y arrête solidement à l'aide d'un nœud particulier dit *nœud d'équarrisseur*. On place alors l'arrière de la voiture sous la croupe du cadavre, puis on met en mouvement le treuil qui, en agissant sur la corde dont il vient d'être question, fait monter peu à peu l'animal dans la caisse de la voiture. Les membres de celui-ci s'appuient sur les ridelles, qui sont très-basses à l'arrière et vont

en mourant jusqu'à l'avant, afin de faciliter le glissement et pour que les pieds ne s'accrochent pas en montant. Quand le cadavre est chargé, on le couvre de paille ou d'une toile grossière, afin d'en cacher la vue aux passants pendant le transport.

Le plus souvent on abat les animaux vivants dans la soirée et on les dépèce ou *équarrit* le lendemain matin. Quelquefois, cependant, on les met à mort dans la journée et on les dépèce immédiatement. Cette méthode est la meilleure, parce qu'elle permet de profiter des heures de la soirée pour laver l'atelier.

Il existe quatre procédés d'abattage :

L'insufflation,

La section de la moelle épinière ou l'énervation,

La section des vaisseaux ou la saignée,

L'assommement ou assommage.

Le premier procédé consiste à insuffler de l'air dans les veines. Il n'est presque jamais employé, parce qu'il est très-incertain dans ses effets, l'animal pouvant résister souvent à l'action d'une grande masse d'air introduite dans ses veines.

Dans le second procédé, on tranche la moelle épinière en enfonçant un instrument très-aigu entre la tête et la première vertèbre du cou. Il n'est pas plus répandu que le précédent, parce qu'il exige, de la part de l'ouvrier, une adresse et une habileté qu'il est très-difficile d'acquérir. D'ailleurs, la rapidité avec laquelle l'animal tombe sur le sol n'est pas toujours sans danger.

Le troisième procédé consiste à enfoncer un long couteau dans le poitrail de l'animal, de façon à venir couper le tronc aortique et les autres gros vaisseaux qui se trouvent à l'entrée de la poitrine. Afin que la peau soit mieux tendue, on force le cheval à tenir la jambe droite en arrière. Quelquefois l'équarrisseur le faisant avancer saisit, pour le frapper, le moment où il est dans cette position. Dans tous les cas, le sang coule aussitôt en abondance, l'animal chancelle, tombe et meurt au milieu de convulsions comme tétaniques. C'est le mode d'opérer dont l'usage est le plus général.

Dans le quatrième procédé, qui est celui de l'assommement, on bande les yeux de l'animal, puis on lui applique un violent coup de masse sur le crâne. Si le coup est bien ajusté, le cheval tombe sur la place même. On combine très-souvent ce procédé avec celui de la saignée, c'est-à-dire qu'on assomme d'abord l'animal et qu'ensuite on le saigne.

2° *Dépeçage.*

Que l'animal soit abattu par les équarrisseurs ou qu'il leur arrive à l'état de cadavre, voici comment ils le dépouillent et le dépècent.

« Pour enlever la peau d'un cheval, l'ouvrier le place sur le dos et le maintient dans cette position, soit en contournant l'encolure de manière à placer la tête contre l'épaule, soit en mettant une pierre ou un corps quelconque sur le côté du corps; puis il pratique une incision qui part de l'espace intermaxillaire et se prolonge jusqu'à l'anus,

en suivant le bord inférieur de l'encolure et le plan médian de la poitrine et du ventre. Cela fait, il dirige une incision à la face interne des quatre membres, dans le sens de leur longueur, laquelle incision rencontre celle du tronc à angle droit, et s'arrête dans le pli du paturon, près du sabot, où la peau est coupée circulairement. L'ouvrier dépouille alors successivement la région de l'abdomen, de la poitrine, de l'encolure, les membres et les parties latérales du corps. Pendant cette opération, il a soin de diriger le tranchant du couteau du côté des muscles, pour ne pas entamer la peau.

« Lorsque la peau est détachée d'un côté, on retourne le cadavre pour en faire autant du côté opposé.

« On coupe près de la racine la queue, qui reste adhérente à la peau, ainsi que les oreilles et la presque totalité des lèvres. Les pieds, munis des sabots et des tendons fléchisseurs, sont détachés à l'articulation du jarret et du genou. On ménage les parties tendineuses qui demeurent fixées à la région détachée.

« La peau et les pieds enlevés, les membres postérieurs sont désarticulés à l'articulation coxo-fémorale, de telle sorte que les muscles soient coupés le plus près possible de leur insertion au bassin. Ensuite on sépare avec la plus grande précaution les masses musculaires de tous les os, sans exception, afin que, lorsque les viscères et le diaphragme sont enlevés, le cadavre se trouve presque réduit à l'état de squelette. »

3° Travail des débris.

Après le dépeçage, le travail le plus important des équarrisseurs a pour objet de transformer la viande et le sang en engrais.

A. *La viande.*—Quelquefois on enfouit la viande fraîche après avoir eu soin de la saupoudrer de chaux vive, afin d'en faciliter la décomposition. Au bout d'un mois, on ouvre la fosse, on enlève les os; puis, mêlant les débris de viande avec de la terre et de la chaux, on obtient un compost qui peut être employé immédiatement.

Dans d'autres endroits, on dépose la viande fraîche dans une fosse, au milieu d'une masse de fumier. Chaque jour, on remue le mélange et on y ajoute une quantité nouvelle de fumier frais. Sept chevaux suffisent ordinairement pour fumer un hectare.

Le plus souvent la viande n'est livrée à l'agriculture qu'après avoir été cuite, desséchée et réduite en poudre. Dans les grands chantiers de Paris, que l'on peut citer comme des modèles, ces opérations se pratiquent ainsi que nous allons le dire.

Pour effectuer la cuisson, on se sert de grandes chaudières qui peuvent contenir les débris de neuf chevaux, mais où l'on ne met habituellement que ceux de trois ou quatre, parce qu'on a reconnu que les choses ne se passent convenablement que dans ces limites. Ces chaudières sont des cylindres de fonte verticaux, munis d'un double fond inté-

rieur en tôle percée et de deux larges tubulures, l'une supérieure, l'autre latérale, celle-ci débouchant un peu au-dessus du double fond.

Le chargement se fait par la tubulure inférieure en introduisant et refoulant avec des fourches les quartiers et les carcasses, chair, os, viscères, tout ensemble. Les matières introduites, la tubulure est fermée au moyen d'un obturateur sur lequel agit une vis de pression. On ferme aussi et de la même manière la tubulure d'un larmier. Ces préparatifs terminés, on met la cavité inférieure du double fond en communication avec un générateur de vapeur. La vapeur passe par les trous du diaphragme de tôle, traverse tout le chargement, puis va se condenser dans la partie supérieure des cylindres, après avoir cuit les parties charnues.

La cuisson complète exige huit à neuf heures. Au bout de ce temps, on interrompt la communication du générateur avec la partie inférieure des cylindres, pour l'établir, au contraire, avec la partie supérieure.

Le bouillon résultant de la condensation de la vapeur redescend alors dans le double fond en entraînant la graisse liquéfiée. Après quelques instants de repos, on ouvre un robinet tout-à-fait inférieur, et on laisse écouler le bouillon dans une rigole, qui le conduit dans une rivière ou un puisard. Enfin, à mesure que la graisse apparaît à sa surface, on la recueille avec soin pour la livrer plus tard à diverses industries.

Lorsque toute la graisse a été recueillie, on dé-

bouche la tubulure latérale et l'on extrait des cylindres les divers produits de la cuisson. Les os sont triés à la main et mis de côté pour être ultérieurement vendus aux fabriques de noir animal et de composés ammoniacaux. Quant aux chairs cuites et aux petits os qui ont échappé au triage, on les porte sous une presse dont l'action en fait encore sortir une certaine quantité de graisse de qualité inférieure.

Au sortir de la presse, le mélange de chair cuite et de petits os est livré à un hachoir mécanique qui le divise en menus fragments, afin de le disposer à la dessiccation. Ces fragments sont ensuite mélangés avec le crottin qui a été trouvé dans les intestins des animaux, puis le tout est étendu sur des claies que l'on place les unes au-dessus des autres dans des étuves traversées par un courant d'air chaud.

Quand la dessiccation est complète, la matière ne présente aucune odeur. On la réduit alors en poudre dans un moulin, et c'est sous cette forme que l'agriculture la reçoit.

Dans les clos d'équarrissage d'une faible importance, on ne peut pas procéder comme nous venons de le dire, parce qu'il faut pour cela « un local spécial, des appareils particuliers, un personnel entendu, et, en outre, une mise de fonds importante et des frais généraux considérables qui enlèveraient tout le bénéfice d'une exploitation limitée à un petit nombre d'animaux. Dans ces établissements, on a recours à un moyen plus simple et plus économique, qui consiste à enlever d'abord

la peau du cadavre, à la faire sécher ou à la livrer fraîche au tanneur. Les membres, séparés au genou et au jarret avec leurs cordes tendineuses, sont vendus à des industriels qui en retirent de la gélatine et d'autres produits dont il sera question plus loin. On sépare les masses musculaires les plus volumineuses pour leur donner une destination qui sera bientôt indiquée. On détache avec soin, à l'aide d'un couteau, la graisse infiltrée dans le tissu cellulaire sous-cutané, sur les côtes, le dos et le bord supérieur de l'encolure, dans les intervalles des muscles, autour du cœur, des intestins, des reins, dans l'épaisseur des parois inférieures de l'abdomen. Coupée en petits fragments, cette graisse est soumise à l'action du feu dans une marmite ou dans un chaudron. Pendant l'ébullition, on a soin d'exercer une pression sur les fragments de tissu adipeux pour extraire toute la graisse contenue dans les cellules. On retire ensuite les crétons avec une écumoire, on les met égoutter, parfois même on les exprime dans une toile de fil, ou on les soumet à l'action d'une presse. Les os des membres et du tronc, en partie décharnés, sont souvent abandonnés en plein air et vendus, quand ils sont secs, à des fabricants de noir animal. Dans certaines contrées, les équarisseurs vont même jusqu'à les enfouir dans la terre avec les intestins. » (Raynal.)

B. Le sang. — Avant de livrer le sang à l'agriculture, on le fait cuire. La cuisson a lieu de plusieurs manières, mais toujours en vases clos et par le moyen de la vapeur.

Dans plusieurs établissements, on verse le sang dans un grand cuvier. Un tuyau en serpentín est fixé dans ce cuvier et on y amène la vapeur. Au bout de quelques instants, l'albumine du sang se trouvant coagulée, on sépare la partie solide de la partie liquide en soumettant le tout, enfermé dans des sacs, à l'action d'une forte presse. La partie liquide s'écoule dans une rigole qui l'amène au dehors de l'atelier. Quant à la partie solide, on la porte dans des séchoirs généralement chauffés par des courants d'air chaud, puis on la réduit en poudre à l'aide du moulin.

Dans plusieurs localités, on remplace les cuiviers à serpentín par des chaudières en fonte et à double fond, à peu près disposées comme celles que nous avons décrites en parlant de la cuisson de la viande (1).

§ 3. EMPLOI DES DÉBRIS D'ÉQUARRISSAGE.

1° *Emploi de la viande.*

Ainsi que nous le disons dans le *Manuel du Boucher*, la viande de cheval, considérée comme substance alimentaire, n'a d'abord été ouvertement utilisée que pour la nourriture de certains animaux. Depuis quelque temps, on l'a vend publiquement pour servir à celle de l'homme, mais

(1) Voyez, pour la préparation des engrais et composts d'origine animale, le *Manuel du Fabricant d'Engrais*, de MM. Eug. et Henri Landrin. 1 vol. in-18, qui fait partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

cette application est tout-à-fait secondaire, et tout porte à croire qu'elle ne recevra probablement jamais une extension bien considérable.

L'emploi le plus important que l'industrie a jusqu'à présent trouvé à la viande de cheval est celui de la fabrication des engrais, et nous venons de dire sommairement comment on obtient ce résultat (page 317).

2° *Emploi des peaux.*

Les peaux sont destinées à la fabrication du cuir. En général, les équarrisseurs les ploient en plusieurs doubles aussitôt après l'enlèvement, et les livrent encore fraîches aux tanneurs. Le cuir qu'on en obtient est naturellement spongieux, en sorte qu'il absorbe facilement l'humidité. Néanmoins, avec les soins convenables, on réussit à le corriger suffisamment de ce défaut pour qu'il soit possible de l'appliquer avec avantage à la confection des chaussures (1).

3° *Emploi du sang.*

Dans plusieurs localités, on fait entrer le sang, à l'état liquide, dans la préparation de mastics et d'enduits. Il y a quelques années, on le desséchait à basse température, afin de ne pas coaguler l'albumine, et on le vendait, après cette manipulation, aux raffineurs de sucre pour la clarification

(1) Voyez le *Manuel du Tanneur*, qui fait partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

des sirops; mais cette application, qui n'a jamais été faite sur une grande échelle, est abandonnée aujourd'hui. On a aussi renoncé presque partout à l'usage où l'on était autrefois de faire servir le sang desséché à la fabrication du bleu de Prusse, parce qu'on est parvenu à trouver d'autres substances qui produisent le même résultat d'une manière plus économique (1).

La seule destination véritablement importante qu'on donne aujourd'hui au sang de cheval, c'est d'en former, après l'avoir fait cuire, des engrais et des composts très-estimés. Nous en avons déjà suffisamment parlé (page 320).

4° *Emploi de la graisse.*

La graisse ou huile de cheval n'a d'abord été appliquée qu'à l'éclairage. Aujourd'hui encore, les émailleurs et les autres ouvriers qui travaillent le verre à la lampe la préfèrent aux diverses huiles végétales, parce qu'elle possède la triple propriété de donner une chaleur plus intense, de ne pas s'épaissir, et de fournir une flamme toujours égale. En outre, comme elle conserve sa fluidité naturelle à une température très-basse, on l'utilise partout pour le graissage des machines. Pour ces divers usages, on regarde comme la meilleure huile celle qu'on obtient en faisant bouillir les pieds dans l'eau. Ajoutons encore que la graisse de cheval est également utilisée pour assouplir

(1) Voyez, dans cette collection, le *Manuel du Fabricant de Produits chimiques*, 4 vol. in-18 et Atlas.

les cuirs des harnais, pour fabriquer certains savons, etc. (1).

5° *Emploi des os.*

Les os qui, il y a cinquante ans à peine, étaient presque entièrement perdus pour l'industrie, sont aujourd'hui l'objet d'un commerce très-important. Ceux qui sont longs et compactes et qu'on appelle vulgairement *os de travail*, constituent une des matières premières qu'emploient les tabletiers, les boutonnières, les tourneurs, etc. Ceux qui sont gras et spongieux servent d'abord à faire de la gélatine, après quoi on les brûle, avec ceux qui sont secs ou maigres, pour fabriquer du noir animal. La chimie industrielle tire encore parti des os pour la préparation d'une foule de produits, tels que le phosphore, l'huile animale de Dippel, des phosphates, des sels ammoniacaux, etc. (2).

6° *Emploi des tendons.*

Les tendons sont utilisés pour la fabrication de la gélatine alimentaire, de la colle-forte et de l'huile dite de pied de bœuf. On emploie surtout les extrémités des membres, détachées au genou et au jarret de manière à conserver les cordes des muscles extenseurs et fléchisseurs.

(1) Voyez le *Manuel du Fabricant d'Huiles végétales et animales*, 1 vol. in-18, qui fait partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

(2) Voyez, dans la même collection, le *Manuel du Fabricant de Produits chimiques*, déjà cité; et le *Manuel du Fabricant de toutes sortes de Colles*, 1 vol. in-18.

Dans les chantiers bien organisés, on fait macérer tous les tendons, aussitôt qu'ils sont extraits, dans un lait de chaux renouvelé plusieurs fois, puis on les étend dans des séchoirs. De cette manière, ils sont plus convenables pour la fabrication de la colle, ne développent aucune odeur et se vendent plus cher.

7^o *Emploi des issues.*

Les *issues*, c'est-à-dire les organes internes, tels que les intestins, le foie, la rate, les poumons, les reins, le cœur, servent principalement à faire des engrais. Dans plusieurs établissements, on les jette dans les chaudières avec les chairs musculaires et les os. Dans d'autres, où l'on aime mieux les traiter à part, on se contente de les étendre sur du fumier et de les saupoudrer avec de la chaux ou de la poudrette, de manière à obtenir un engrais très-azoté.

Avant tout travail, les intestins sont crevés et vidés, et les matières qu'on en extrait, mêlées avec du noir animalisé, ou même simplement avec de la terre, de la tourbe, des cendres ou des escarbilles, fournissent une composition fertilisante d'une grande valeur.

Remarquons encore que les intestins grêles les plus beaux sont livrés aux boyaudiers qui en font des cordes à poulie ou cordes des Lorrains (1). Les équarrisseurs n'ont d'autre opération à leur faire

(1) Voyez, pour la fabrication de ces cordes, le *Manuel du Luthier*, qui fait partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

subir qu'un nettoyage soigné suivi de plusieurs lavages à grande eau, après quoi, s'ils doivent les conserver quelque temps, ils les font sécher en les suspendant à l'air.

Enfin, n'oublions pas que les issues sont utilisées pour la production de ces vers blancs, si connus sous le nom d'*asticots*, dont on fait usage pour la pêche à la ligne et pour la nourriture des volailles (1).

On sait que les asticots sont les larves de plusieurs espèces de mouches, telles que la *musca cæsar*, la *musca carnara* et la *musca vivipara*. Cette dernière dépose sur les matières animales des larves toutes formées, tandis que les deux autres y pondent des œufs, dont il ne tarde pas à sortir des larves.

Dans plusieurs chantiers d'équarrissage, la fabrication des asticots s'opère sur une grande échelle. Avec les intestins, soit seuls, soit mêlés à des débris de viande, on forme une couche de 10 à 12 centimètres d'épaisseur que l'on recouvre de paille secouée légèrement, afin de la soustraire à l'ardeur des rayons solaires. Les mouches, attirées par l'odeur, y affluent de toutes parts. Elles s'introduisent sous la paille, et, quelques jours après, des myriades de larves ont remplacé la presque totalité des matières que l'on avait abandonnées. Il n'y a plus qu'à ramasser ces vers à la pelle pour les vendre à ceux qui en ont besoin.

(1) Voy., dans la présente collection, le *Manuel du Pêcheur praticien*. 1 vol. in-18.

8° Emploi des crins.

Les crins constituent un engrais puissant. Les plus beaux sont vendus aux criniers qui les rendent propres à la fabrication des tamis, des cordes, de divers tissus, ainsi qu'à la garniture des meubles, des objets de literie et de bourrellerie. On en fait aussi une espèce de feutre grossier, qui est excellent pour calfeutrer les cloisons pendant l'hiver, et avec lequel on confectionne des bourres de fusil douées de la propriété de ne pas brûler une fois qu'elles sont sorties du canon.

9° Emploi des sabots.

Les cornes et les sabots sont utilisés par les fabricants de peignes, les couteliers et les tabletiers. Ces mêmes substances, réduites en poudre, sont employées comme engrais, ou bien on les mélange avec d'autres matières animales pour servir à la fabrication du bleu de Prusse et de plusieurs autres produits chimiques.

Rien de plus facile que la séparation du sabot de l'os intérieur, si l'on veut attendre que les attaches soient bien sèches : il suffit de frapper sur un corps dur. En hiver, on laisse fermenter les pieds en tas ; au bout d'une semaine environ, la corne n'est plus adhérente et se sépare à l'aide d'une petite secousse. Un autre moyen très-simple de détacher les cornes, quand on a de l'eau à sa disposition, consiste à les faire macérer pen-

dant quelques jours. Les parties pulpeuses qui établissent la connexion entre l'ongle et l'épiderme s'altèrent promptement et perdent toute consistance ; introduisant alors une lame de couteau, on détache aisément le sabot.

10° *Emploi des fers et des clous.*

Avant de livrer les pieds aux fabricants de colle, on enlève les fers pour les vendre aux maréchaux-ferrants, qui les forgent, les corroient, les transforment en fers neufs. Quant aux clous, qu'on appelle *caboches*, on les vend généralement aux sabotiers pour ferrer les gros sabots des paysans.

11° *Débris des chiens et des chats.*

Le plus souvent, on ne tire parti que de la graisse, de la peau et des pattes des chiens et des chats. La graisse est fondue avec celle de cheval. Les pattes sont vendues aux fabricants de colle. Quant à la peau, elle est livrée aux pelletiers-fourreurs (1). Cependant, dans plusieurs établissements, on mêle la chair et les os à la chair et aux os de cheval, et on les applique aux mêmes usages.

Les individus qui font profession d'équarrir les chiens et les chats, sont plus particulièrement désignés sous le nom d'*écorcheurs*.

(1) Voyez, dans cette collection, le *Manuel du Chamoiseur*, où l'on a consacré plusieurs chapitres à l'*Art du Pelletier-Fourreur*.

§ 4. RENDEMENT DE L'ÉQUARRISSAGE.

On est loin d'être d'accord sur le rendement moyen, en poids et en argent, des chevaux traités dans les clos d'équarrissage.

D'après plusieurs auteurs, le produit d'un cheval se composerait, en moyenne, ainsi qu'il suit :

Peaux et crins.	8 f. »
Viande, 120 kilog. à 5 cent. le kilog.	6 »
Os, 47 kilog. à 6 cent. le kilog.	2 82
Tendons desséchés, 1/2 kilog. à 30 cent. le kil. »	15
Fers et clous, 884 gram. à 20 cent. le kilog. . »	17
Quatre sabots, à 4 centimes l'un.	» 16
Graisse, 2 kilog. à 1 fr. le kilog.	2 »
Sang, 20 litres à 8 cent. le litre.	1 60
Total.	20 90

A déduire :

Frais d'équarrissage.	1 30	} 1 f. 55
Cuisson de la chair et des os.	» 25	
Reste net.	19 35	

Dans une brochure publiée il y a vingt ans, le chimiste Payen a donné deux tableaux indiquant le poids des matières qu'on peut extraire de deux chevaux, l'un de grosseur moyenne et l'autre en bon état, et le prix qu'il est possible de retirer de ces matières après les avoir soumises aux plus simples opérations.

1. *Matières premières fournies par les chevaux.*

NATURE DES MATIÈRES.	CHEVAL	
	de grosueur moyenne.	en bon état.
	kilog.	kilog.
Peau	34.000	37.000
Sang.	18.500	20.810
Crins longs et courts.	0.100	0.220
Sabots.	1.500	1.860
Fers et clous.	0.450	1.850
Viscères et issues, foie, cervelle, boyaux.	36.000	39.000
Tendons.	2.000	2.100
Graisse.	4.150	31.500
Chair musculaire (viande).	164.000	203.000
Os décharnés complètement.	46.000	48.500
Poids total.	306.700	385.790

2. Produits obtenus des matières fraîches par les plus simples opérations.

NATURE DES MATIÈRES.	CHEVAL de grosseur moyenne.			CHEVAL en bon état.		
	Poids en kilog.	Prix du kilog.	Valeur.	Poids en kilog.	Prix du kilog.	Valeur.
		f. c.	f. c.		f. c.	f. c.
Peau fraîche ou passée dans un lait de chaux léger.. . . .	34.000	0 40	13 60	37.000	0 50	18 50
Crins courts et longs.. . . .	0.100	1 00	0 10	0.220	1 40	0 30
Sang cuit et pulvérisé.. . . .	9.000	0 30	2 70	10.000	0 30	3 30
Fers et clous.. . . .	0.450	0 50	0 22	1.800	0 50	0 90
Sabots réduits en râpures.. . . .	1.500	1 20	1 80	1.860	1 20	2 23
Viscères et issues employés à faire éclore les asticots.. . . .	8.000	0 20	1 60	9.000	0 20	1 80
Vidange des boyaux comme fumure.. . . .	20.000	0 05	1 00	22.000	0 05	1 10
Tendons trempés dans un lait de chaux et desséchés.. . . .	0.500	0 60	0 30	0.525	0 60	0 31
Graisse fondue.. . . .	4.150	1 20	4 98	31.500	1 20	37 80
Chair musculaire cuite et divisée pour servir de nourriture aux animaux de basse-cour ou comme engrais.. . . .	100.000	0 35	35 00	130.000	0 35	45 50
Os.. . . .	46.000	0 05	2 30	48.500	0 05	2 42
Total.. . . .			63 60			114 46

RENDIMENT DE L'ÉQUARRISSAGE.

Les tableaux qui précèdent ont suggéré à un éminent professeur d'art vétérinaire des observations qui nous semblent très-justes.

« Le produit de l'équarrissage d'un cheval fixé par M. Payen, me paraît, dit-il, fort exagéré. A Paris même, où l'exploitation se fait en grand, et de la manière la plus intelligente et la plus économique, on arrive difficilement au chiffre moyen de 88 fr. 88 c.

« Pour le prouver, il suffit d'examiner avec attention le second tableau. On voit, en effet, que M. Payen estime à 35 fr., minimum, et à 45 fr. 50 c., maximum, le produit qu'on peut retirer de la chair d'un animal, quand on l'emploie à la nourriture des porcs et des volailles. C'est là évidemment un chiffre exagéré, de même que celui auquel il fixe la valeur du sang et des issues. Et la preuve, c'est qu'à Paris où l'on peut retirer le plus de profit de ces derniers produits, l'équarrisseur les abandonne au fermier de l'abattoir pour *un franc*. Il n'en serait certainement pas ainsi si la chair avait la valeur que pense M. Payen. Malgré l'exagération des calculs établis par ce savant, je dois reconnaître que ses travaux ont rendu un service réel à l'agriculture et à plusieurs industries, en appelant l'attention sur les avantages qu'on pourrait retirer de l'exploitation bien comprise de l'équarrissage.

« La valeur des cadavres ou des chevaux destinés à être abattus, continue M. Raynal, peut être si variable suivant le poids, la taille, l'état d'embonpoint ou de maigreur des animaux; l'intelligence du chef de l'établissement qui achète

et qui vend les matières premières, joue un si grand rôle dans la prospérité, apporte des variations si notables dans les bénéfices que donne l'équarrissage, que je ne crois pas qu'on puisse les apprécier d'une manière absolue. C'est le cas, dans l'espèce, d'appliquer le proverbe : « Tant vaut l'homme, tant vaut le métier. » En effet, tel équarrisseur retirera d'un même cadavre plus de profits et les vendra plus avantageusement que tel autre. L'essentiel, c'est qu'on sache que l'équarrissage devient une industrie rémunératrice lorsqu'elle est conduite par un homme actif et capable. » (Raynal.)

Le rendement des chiens et des chats n'est pas aussi insignifiant qu'on serait porté à le croire. Voici, par exemple, ce qu'on peut retirer d'un chien ordinaire :

1° La peau, qui vaut de 40 à 80 centimes ;

2° La graisse, qui vaut de 60 à 80 centimes le kilogram. en vrac, et de 1 fr. à 1 fr. 80 cent. quand elle a reçu une première épuration ;

3° La chair, les os et le sang, qui se vendent, en moyenne, 15 centimes pour la fabrication des engrais.

Ces divers produits, quand on sait en tirer parti, donnent au moins 5 fr. par animal, d'où l'on voit que l'expression populaire : « ça ne vaut pas un chien mort, » pour signifier qu'une chose ne vaut absolument rien, est loin d'être exacte.

§ 5. CONDITIONS HYGIÉNIQUES DES CLOS
D'ÉQUARRISSAGE.

Malgré les progrès réalisés depuis le commencement du siècle, les chantiers d'équarrissage sont loin d'être entièrement débarrassés des inconvénients que nous avons énumérés.

L'opération du dépècement est toujours accompagnée du développement de miasmes putrides, plus particulièrement quand elle s'exerce sur des animaux morts depuis longtemps ou morts de maladie. Ces miasmes sont surtout abondants au moment où l'on crève les intestins pour en extraire le crottin.

Le dépôt plus ou moins prolongé des animaux morts, la dessiccation des tendons, l'écoulement des bouillons, donnent aussi naissance à une odeur désagréable, qui semble arriver à son maximum quand on manipule les résidus charnus revenus de la presse. En effet, ces résidus entrent immédiatement en décomposition, et, pendant le faible intervalle de temps nécessaire pour les préparer à la dessiccation, ils dégagent des émanations ammoniacales excessivement fatigantes.

Dans le but de faire disparaître la puanteur, M. Séguin a proposé un nouveau système d'utilisation applicable en même temps aux matières fécales et aux débris d'animaux. Les diverses substances sont d'abord desséchées aussi complètement que possible, puis décomposées dans des cornues de fer semblables à celles que l'on em-

ploie dans les usines à gaz. On obtient un gaz d'un pouvoir éclairant considérable, et le résidu de la distillation est constitué par du charbon animal. Ce système n'a pas été adopté, parce qu'il présente, dans la pratique, des défauts très-graves, provenant de la dessiccation préalable des matières et de la difficulté de purger entièrement le gaz des produits sulfurés qu'il contient toujours dans des proportions très-importantes. Un autre défaut, qui a peut-être encore plus de gravité, est « celui de l'association des matières fécales et des débris d'animaux. Sous leur état primitif ou lorsqu'ils ont été transformés, ces deux produits ont reçu des destinations si diverses; l'industrie, l'agriculture et le commerce tirent de leur emploi un parti si utile, qu'il y a peut-être plus d'inconvénients que d'avantages à traiter ensemble ces deux matières premières. » (Raynal.)

Nous ne devons pas omettre, parmi les causes d'inconvénients des chantiers d'équarrissage, le nombre incalculable de rats qu'attire la présence des débris d'animaux. Nous signalerons encore les asticots dont la production, comme nous l'avons dit, constitue une véritable industrie.

Les chantiers d'équarrissage sont donc des établissements incommodes; mais on peut affirmer sans hésiter que, d'une manière générale, les émanations qui en proviennent ne sont pas nuisibles à la santé. Les ouvriers qui y sont employés jouissent d'une santé parfaite et atteignent, le plus souvent, une longue vieillesse. Les familles qui habitent l'enceinte des ateliers offrent aussi toutes les

apparences d'une bonne constitution. Les observations concordantes de tous les médecins qui ont étudié la question ne laissent aucun doute à cet égard.

Mais si les miasmes qui s'échappent des substances animales en putréfaction ne sont pas nuisibles à la santé, il n'en est pas de même des matières virulentes qui, accidentellement, pénètrent dans l'économie. Parent-Duchâtelet seul a nié que les maladies contagieuses des animaux morts puissent se transmettre à l'homme par voie d'inoculation ou d'infection, et il s'est fait un argument, pour nier cette transmissibilité, de l'insouciance que manifestent les équarrisseurs à l'égard des provenances de la bête qu'ils débitent; mais on ne connaît que trop d'exemples des conséquences funestes que peuvent avoir l'ignorance et l'incurie.

La pustule maligne, les affections charbonneuses, surtout la morve et le farcin, peuvent se transmettre, par voie d'inoculation ou d'infection, des animaux morts aux équarrisseurs. Il importe donc « beaucoup que ceux qui manipulent les débris d'animaux morts de maladies contagieuses soient bien pénétrés et bien prévenus de cette transmission possible, afin que, dans l'exécution des différentes opérations qu'ils effectuent, ils prennent les précautions nécessaires pour éviter les conséquences de ces inoculations virulentes. » (Raynal.)

En enlevant les animaux de toute espèce qui meurent accidentellement ou de maladie, et les empêchant ainsi de se corrompre, les chantiers d'équarrissage présentent, surtout dans les gran-

des villes, des avantages inappréciables au point de vue de la salubrité publique. Aussi doit-on s'efforcer d'en établir partout où le besoin s'en fait sentir, et, si l'on se conforme scrupuleusement aux prescriptions de l'autorité et aux conseils de la science, il n'est pas difficile de diminuer considérablement les inconvénients qu'on leur reproche.

§ 6. RÈGLES A SUIVRE POUR L'ÉTABLISSEMENT
DES CLOS D'ÉQUARRISSAGE.

Les clos d'équarrissage doivent être établis en dehors des villes, à la distance d'au moins 150 mètres de toute habitation et, autant que possible, au voisinage d'une rivière. Cette dernière condition a pour objet de faciliter l'écoulement des liquides inutiles, et de donner le moyen de se procurer sans peine l'eau nécessaire au lavage des ateliers, laquelle doit être surabondante.

Inutile d'ajouter que l'établissement doit être entouré d'un mur d'enceinte continu, afin que les passants ne puissent voir dans l'intérieur, et que les animaux amenés en vie ne puissent s'échapper. Ce mur doit être très-solide et avoir de profondes fondations.

Il est encore nécessaire, ou du moins très-utile, que le chantier soit complètement entouré d'au moins une double rangée de peupliers ou d'autres arbres de futaie, plantés assez près les uns des autres.

A ces conditions générales, les hygiénistes ajoutent encore les suivantes :

338. ÉTABLISSEMENT DES CLOS D'ÉQUARRISSAGE.

1° Que les équarrisseurs ne fassent dans le clos ni le travail des boyaux, ni celui de la colle; qu'ils n'y fabriquent ni composts, ni asticots;

2° Que les animaux amenés en vie ou transportés après leur mort soient équarris dans la journée, afin qu'à l'entrée de la nuit on puisse laver les ateliers, et que le lendemain il soit possible de convertir les débris en produits imputrescibles;

3° Que les animaux transportés en état de putréfaction ne soient jamais équarris, mais enfouis immédiatement à 2 mètres de profondeur;

4° Que les matières qu'on met en magasin soient telles qu'elles puissent être à l'abri de l'altération spontanée;

5° Que les lieux où les animaux sont abattus, dépouillés ou dépecés, soient dallés en pierres dures, posées au ciment hydraulique, imbibées de mastic hydrofuge jusqu'à refus, et repiquées de manière que la plus petite quantité de liquide puisse s'écouler vers des rigoles latérales, en suivant la pente générale du sol; tout le pourtour de ces mêmes lieux doit également être garni, à la hauteur d'un mètre, de dalles cimentées à la chaux hydraulique;

6° Que les ateliers destinés à l'emmagasinage et à la manipulation des différents débris, reçoivent un dallage semblable ou au moins un pavé avec bain de ciment et de chaux hydraulique;

7° Que des robinets, partant d'un réservoir commun ou non, facilitent les moyens de lavage dans tous les lieux où ils seraient reconnus nécessaires;

8° Que les lavages aient lieu très-fréquemment,

plusieurs fois dans la journée, et autant que possible avec de l'eau contenant un chlorure désinfectant;

9° Que toutes les eaux provenant de l'établissement soient reçues dans des citernes couvertes et construites à la manière des fosses d'aisances, c'est-à-dire de façon qu'aucune filtration puisse s'opérer dans le sol;

10° Que ces citernes soient assez grandes pour contenir toutes les eaux provenant des opérations d'au moins une journée, qu'elles ne se vident pas par leur partie supérieure, mais seulement par leur partie inférieure;

11° Que tout ce qui doit sortir de ces citernes soit conduit à la rivière, au moyen d'un tuyau souterrain, prolongé d'une longueur suffisante pour qu'il puisse déboucher à l'endroit où le courant est le plus rapide;

12° Que ces eaux ne soient lâchées que pendant la nuit, et qu'avant d'être lâchées, elles soient désinfectées au point de dégager le moins possible d'odeurs malsaines et nauséabondes;

13° Que les chairs et autres débris soient cuits dans des chaudières ou marmites autoclaves, et, autant que possible, au moyen de la vapeur;

14° Que ces chaudières soient surmontées de cheminées ayant au moins 10 mètres de hauteur au-dessus du sol, et construites de façon que leurs joints et communications soient absolument étanches;

15° Que les produits, après la cuisson, ne soient extraits des chaudières que lorsqu'ils ont cessé

340 ÉTABLISSEMENT DES CLOS D'ÉQUARRISSAGE.

d'être fumants, c'est-à-dire qu'après complet refroidissement;

16° Que la dessiccation de ces produits, ainsi que la calcination des os et du sang, ait lieu dans des fourneaux semblables aux fours à coupelle, n'ayant issue que dans le foyer, et ce dernier disposé pour brûler facilement et entièrement toutes les vapeurs et toutes les émanations qu'on pourrait y diriger;

17° Que les bassins à macération, là où l'on en fait usage, soient construits en maçonnerie cimentée à la chaux hydraulique, et munis d'un couvercle qui les ferme hermétiquement; s'ils sont à ciel ouvert, que les couches de terre formées sur les couches de matières animales aient au moins 2 mètres d'épaisseur;

18° Que les bouillons ne séjournent pas dans les ateliers;

19° Que les ouvriers ne puissent jamais franchir la porte de l'établissement avec leurs vêtements de travail;

20° Que les voitures destinées à l'enlèvement des chevaux soient closes et couvertes exactement, aient l'intérieur doublé en zinc, et soient, en tout temps, lavées et tenues dans une telle propreté qu'elles ne puissent répandre aucune odeur; enfin, si l'animal est mort depuis quelque temps, qu'une couche de charbon végétal concassé de 7 à 8 centimètres d'épaisseur y soit placée avant le chargement, et que le cadavre soit couvert d'une quantité suffisante de cette même matière.

§ 7. HYGIÈNE DES ÉQUARRISSEURS.

Pour éviter les accidents parfois très-graves auxquels les expose leur profession, les équarrisseurs ne doivent jamais perdre de vue quelques recommandations que le docteur Vernois a résumées ainsi qu'il suit :

« Les ouvriers employés à l'équarrissage des chevaux morts et atteints pendant la vie de morve, de farcin ou de charbon, ou arrivés à un certain degré de putréfaction, prendront les plus grandes précautions, afin d'éviter toutes blessures ou écorchures.

« L'ouvrier qui aurait reçu quelques blessures ou écorchures aux mains devra s'abstenir d'équarrir les animaux précités ; et si des circonstances particulières l'obligeaient à continuer son travail, il faudrait au préalable qu'il cautérisât ses plaies, s'imprégnât les mains d'une couche d'huile, et fit en sorte que le pus ou le sang des chevaux atteints de maladies contagieuses ne fût projeté sur aucun point de la peau, ni dans le nez, les yeux, la bouche, etc., car, dans ce cas, la prudence lui commanderait de laver tout de suite la partie imprégnée de pus qui, sans cette précaution, pourrait être absorbé par l'économie.

« Si, pendant l'opération de l'équarrissage, un ouvrier se blessait, soit avec l'instrument tranchant, soit avec des éclats d'os ou autrement, le propriétaire de l'établissement ou son représentant exigera la cessation immédiate du travail de

cet ouvrier, et fera saigner la plaie, en exerçant au-dessus une forte pression, et la cautérisera ensuite avec un fer rouge ou avec du nitrate d'argent, soit solide, soit liquide, qui devra toujours se trouver dans l'établissement.

« Après les diverses opérations d'équarrissage des chevaux atteints d'une des maladies ci-dessus désignées, les ouvriers seront rigoureusement tenus de se laver les mains avec du savon ou dans une dissolution alcaline, afin de faire disparaître tout de suite le virus qui pourrait s'y être attaché. »



TABLE DES MATIÈRES.



MANUEL DU CHARCUTIER

	Pages.
AVANT-PROPOS	1
Notice historique sur le porc, son emploi dans l'alimentation et dans l'industrie.	5

PREMIÈRE PARTIE.

ÉLEVAGE DU PORC.

CHAPITRE I ^{er} . — <i>Conformation, mœurs, races des porcs.</i>	11
Conformation du porc.	11
Mœurs du porc.	14
Races de porcs.	18
Sanglier ou porc sauvage.	20
Porc de Siam ou porc chinois.	25
Cochon de Guinée.	25
Cochon commun à grandes oreilles.	26
Porc de noble.	27
Cochon anglo-chinois ou Siam anglais.	27
Porc danois.	28
Porc suédois mi-sauvage.	28

Porc de Pologne et de Russie.	29
Porc pie.	29
Porc turc ou de Mougolitz.	29
Porc noir à jambes courtes ou porc ras.. . . .	30
Cochon de Portugal.	31
Porcs de France.	31
Cochon de la vallée d'Auge en Normandie.	32
Cochon blanc du Poitou.	32
Cochon du Périgord.	32
Cochon noir à jambes courtes.	33
Porc des Ardennes.	33
Porc dit de Champagne.	34
<i>Variétés de l'espèce porcine. — Cochon d'Inde</i>	
ou Babiroussa.	34
Sanglier de Madagascar	35
Cochon bas ou pécari.	35
Cochon marron de la Guyane.	37
Cochon ras.	39
Cochon marin ou phoque.	39
 CHAP. II. — Manière de soigner, élever, nourrir	
<i>et engraisser les cochons.</i>	39
Choix du verrat.	41
Choix de la truie cochonnière ou porchère.	42
Soins du verrat.	43
Soins de la truie.	43
Gestation.	45
Part.	46
Allaitement des cochonneaux.	48
Sevrage des cochonneaux.	52
Castration.	52
Manière d'élever les cochons avant de les met-	
tre à l'engrais.	55
Nourriture des cochons.	57

Cochons aux champs.	59
Manière d'engraisser les cochons.	64
CHAP. III. — <i>Bénéfices que produit le porc. — Fé-</i>	
<i>condité des truies. — Ennemis et poisons des</i>	
<i>cochons. — Moyens de prévenir et de guérir</i>	
<i>leurs maladies.</i>	
	74
Calcul des frais de nourriture d'un porc en-	
graissé.	75
Fécondité de la truie	77
Ennemis et poisons des cochons.	79
MALADIES DU COCHON.	82
La trichinose.	83
La ladrerie.	92
La ladrerie locale.	95
Le catarrhe ou enflure des glandes du cou.	96
Le sang ou feu.	96
Les soies.	97
La néphrite ou pissement de sang.	98
La fièvre.	98
La diarrhée.	98
La constipation.	99
La gale.	99
L'irritation de la panse, par suite de nourri-	
ture vénéneuse.	99
La rage.	100
La bosse.	100
Manière de panser les plaies des porcs.	102
La gourme.	102
Manière de saigner les cochons.	103
Dégoût, enflure, vomissement.	103
Vocabulaire des termes usités dans l'élevage	
des porcs.	104

DEUXIÈME PARTIE.

CHARCUTERIE PROPREMENT DITE.

CHAP. IV. — <i>Manière de tuer, brûler, écorcher, dépecer, laver et saler le cochon; moyens divers et nouveaux de le conserver; préparation du cochon de lait.</i>	106
Manière de tuer le porc.	106
Manière de le brûler.	110
Manière de le dépecer par derrière.	112
Autre manière de le dépecer par devant.	115
Travail des boyaux.	117
Morcelage du porc.	118
Manière d'écorcher les cochons.	119
Préparation du porc à blanc.	121
Manière de saler le cochon.	121
Manière de conserver le cochon dans le sa- loir.	122
Salaison du cochon par l'acide muriatique ou esprit de sel.	123
Nouvelle manière de saler le cochon.	123
Choix du porc et des parties les plus favo- rables à la salaison.	125
Salaison du porc par infusion liquide.	126
Salaison du porc par infusion sèche.	126
Mode de dessèchement et de conservation de la viande, par M. Cazalès.	127
Manière de conserver la viande selon les Ma- hométans et les Arabes.	128
Moyen de conserver le porc dans l'huile, comme le thon.	128
Conservation de la chair de porc et de dindon dans le saindoux.	129

Conservation du porc à l'état frais en le marinant.	129
Salaison qui conserve très-longtemps le cochon.	130
Méthodes diverses pour la conservation de la viande de cochon.	131
Manière de tuer et de préparer le cochon de lait.	133
CHAP. V. — Manière d'apprêter toutes les parties du cochon.	
Boudin noir.	134
Boudin blanc.	140
Machines à hacher la viande.	141
Des saucisses.	146
Saucisses rondes.	147
Saucisses longues.	147
Saucisses plates ou crépinettes.	147
Saucisses aux truffes.	148
Saucisses larges au foie.	148
Saucisses recouvertes de graisse.	149
Saucisses au vin de Champagne.	149
Saucissons.	150
Petits saucissons d'Estramadure, dits Chorizos	151
Cervelas.	151
Cervelas cru.	152
Cervelas à l'italienne.	153
Cervelas aux truffes.	153
Cervelas à l'oignon.	153
Cervelas à l'échalote ou à l'ail.	154
Cervelas au veau, lièvre ou lapin.	154
Cervelas maigres.	154
Andouilles.	155
Andouilles marinées et fumées.	155
Andouillettes de Troyes.	156
Andouilles à la béchamel.	157

Clarification et forme de la gelée.	159
Pieds de cochon à la Sainte-Menehould.	159
Pieds de cochon farcis aux truffes.	160
Langues de cochon fumées et fourrées.	161
Langues fourrées des Ardennes.	162
Des jambons.	163
Salaison et préparation du jambon.	164
Jambon commun ou au naturel	166
Jambon de devant.	167
Jambon de Reims.	168
Jambon de Bayonne.	169
Jambon de Bastogne ou des Ardennes.	170
Jambon de Mayence.	171
Jambon de Westphalie.	172
Jambon d'York.	173
Petit salé.	174
Lard	175
Saindoux.	175
Fromage d'Italie.	178
Fromage de cochon	178
Hure de cochon.	180
Hure de cochon ou de sanglier, etc.	181
Oreilles de cochon marinées.	181
Oreilles de cochon glacées aux truffes.	183
Veau piqué.	184
Veau farci aux truffes.	185
Dindon farci ou en galantine aux truffes.	187
Dindon farci selon Beauvilliers.	188
Bœuf glacé.	189
 CHAP. VI. — <i>Intérieur de la boutique du char-</i> <i>cutier. — Manière de disposer proprement</i> <i>et agréablement les diverses parties du cochon</i> <i>et les autres objets que vend le charcutier.</i>	
Etalage.	193
Assiettes garnies.	198

TROISIÈME PARTIE.

CHARCUTERIE-CUISINE.

CHAP. VII. — <i>Usage du porc en cuisine.</i>	202
Porc frais.	203
Echinée de cochon à la broche.	203
Carré de cochon au ragoût de cornichons.	203
Côtelettes de porc frais grillées.	204
Côtelettes de porc frais à la poêle.	204
Carré de cochon braisé et glacé aux truffes et au jambon.	205
Foie de cochon piqué.	205
Gâteau ou pain de foie ou de chair de cochon.	206
Pain de jambon.	207
Autre pain de jambon.	207
Essence de jambon.	208
Essence de jambon liée.	209
Jambon en ragoût à l'hypocras.	210
Jambon à la broche.	210
Jambon confit.	211
Jambon cuit sans feu et sans eau.	211
Marbrée de veau, de bœuf et de cochon.	212
Pâté froid de jambon.	212
Autre pâté de jambon.	213
Pâté de boudin blanc aux champignons et aux crêtes de coq.	214
Pâté de boudin noir et de porc frais.	215
Pâté de hure de cochon aux truffes.	216
Jambon à la Saint-Garat ou Cingarat.	216
Manière d'accommoder le sang de cochon quand on ne veut point le mettre en boudin.	217
Fraise de cochon.	217
Rognons de cochon sautés au vin de Champagne	217

Cervelles de cochon.	218
Queues de cochon braisées et grillées.. . . .	218
Oreilles de cochon frites.	218
Oreilles de cochon à la lyonnaise.. . . .	219
Oreilles de cochon à la purée.	219
Cuisson des saucisses.	219
Saucisses à la chipolata.	220
Potage aux saucisses et au lard	220
Œufs brouillés au jambon.	221
Omelette au lard.	221
Chou au lard et petit salé.	221
Chou farci avec de la chair à saucisses.	222
Différents usages de la chair à saucisses.. . . .	222
Boulettes de chair à saucisses.	223
Petit salé à la purée.. . . .	223
Gâteau aux cretons, grillons ou grignons.	224
Usages du jambon dans les sauces.	224
Usages du lard.	225
Manière de piquer ou larder.	225
Manière de barder.	226
Filets mignons de porc frais.	228
Cochon de lait rôti.	228
Cochon de lait farci ou en galantine.	229
Cochon de lait par quartiers, au père Douillet.	230
Cochon de lait en blanquette, à la lyonnaise, en pâté froid.	230
Sanglier.. . . .	231
Côtelettes de sanglier sautées.	231
Côtelettes de sanglier à la marinade.	232
Filets de sanglier.. . . .	232
Cuisse de sanglier.	232

APPENDICE.

§ 1. Maniements du porc.	234
§ 2. Salaisons.	237
§ 3. Valeur alimentaire du porc.	239

MANUEL DU BOUCHER.

INTRODUCTION.	241
-----------------------	-----

CHAPITRE PREMIER.**DES ANIMAUX DE BOUCHERIE.**

§ 1. Animaux de boucherie.	246
§ 2. Manière d'apprécier l'état des animaux de boucherie	250
1° Maniements du bœuf et de la vache.	253
2° Maniements du veau.	258
3° Maniements du mouton.	260
§ 3. Transport des animaux de boucherie.	262

CHAPITRE II.**TRAVAIL DU BOUCHER.**

§ 1. Travail à l'abattoir.	268
I. Abattage.	268
II. Habillage.	277
1° Habillage du bœuf.	277
2° Habillage du veau et du mouton	280
§ 2. Travail à l'étal.	284
I. Dépeçage des animaux.	284
II. Qualités ou catégories des viandes.	285
1° Bœuf, vache et taureau	286
2° Veau.	292
3° Mouton	293

CHAPITRE III.**LA VIANDE.**

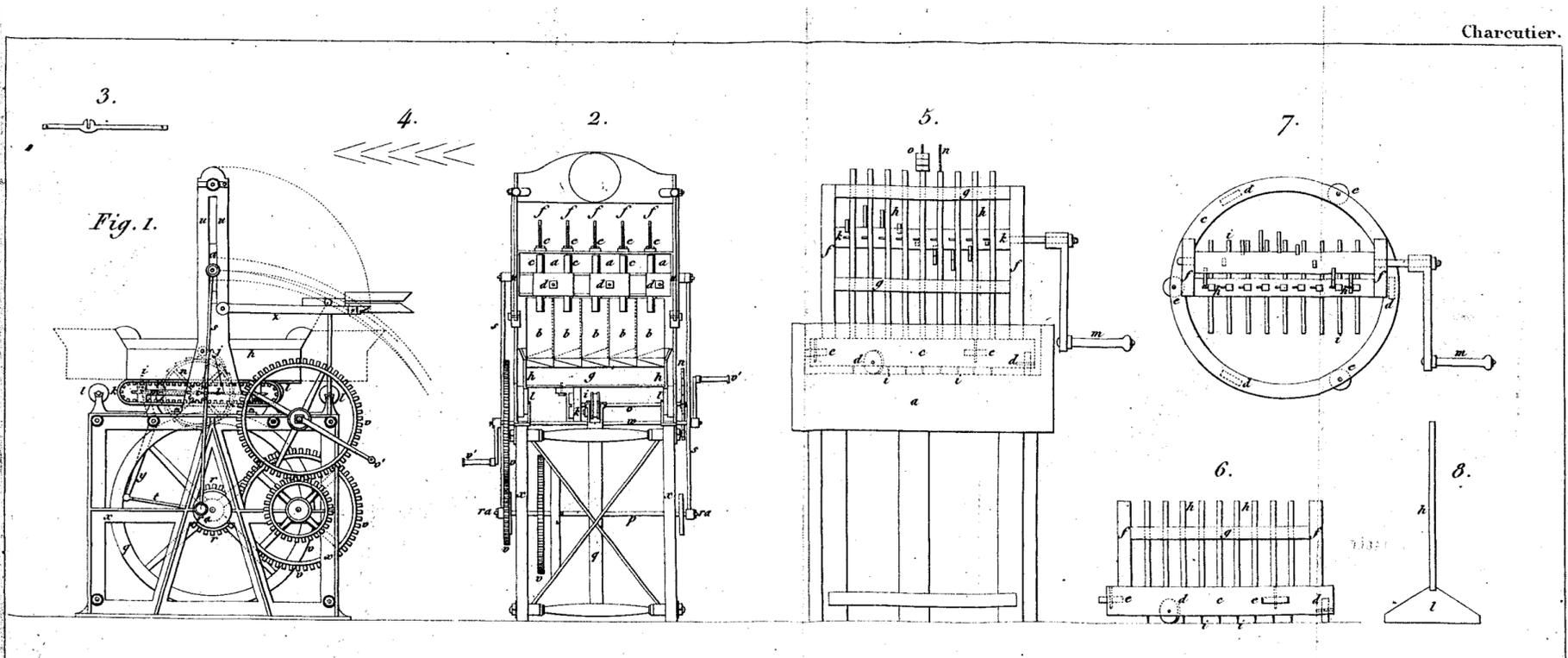
§ 1. Nature des diverses viandes.	294
---	-----

§ 2. Signes caractéristiques des diverses viandes.	297
§ 3. Bonne viande et mauvaise viande.	300
§ 4. Conservation de la viande à l'étal.	304
§ 5. Rendement des animaux de boucherie.	305
§ 6. Déchets de la boucherie.	307
§ 7. Hygiène de la boucherie.	309
Explication de la planche.	310

MANUEL DE L'ÉQUARRISSEUR.

§ 1. Introduction.	311
§ 2. Opérations d'équarrissage.	313
1 ^o Abattage des animaux.	313
2 ^o Dépeçage des animaux.	315
3 ^o Travail des débris.	317
§ 3. Emploi des débris.	321
§ 4. Rendement de l'équarrissage.	329
§ 5. Hygiène des clos d'équarrissage.	334
§ 6. Etablissement des clos d'équarrissage.	337
§ 7. Hygiène des équarrisseurs.	341

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.



3.

4.

2.

5.

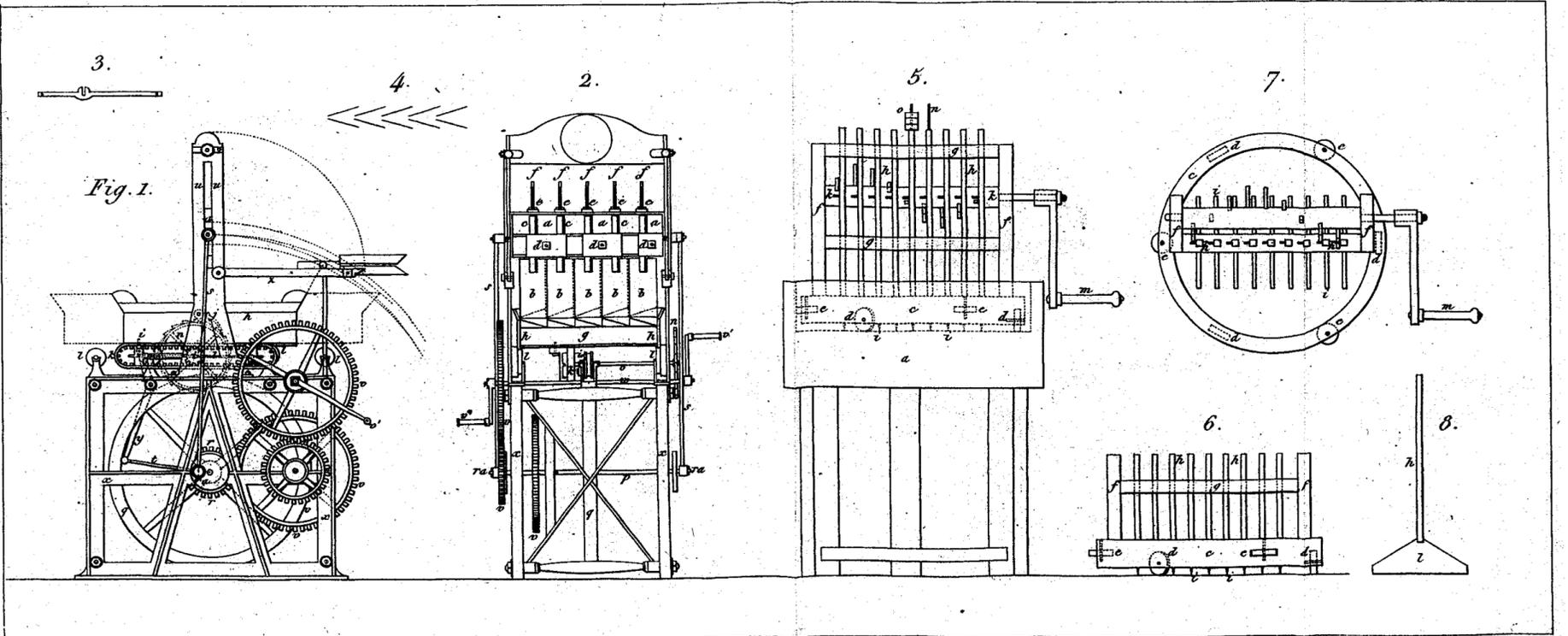
7.

Fig. 1.

Guignet del et Sculp.

Imp. Roret, r. Hautefeuille 12.

1866



Guignet del. et Sculp.

971

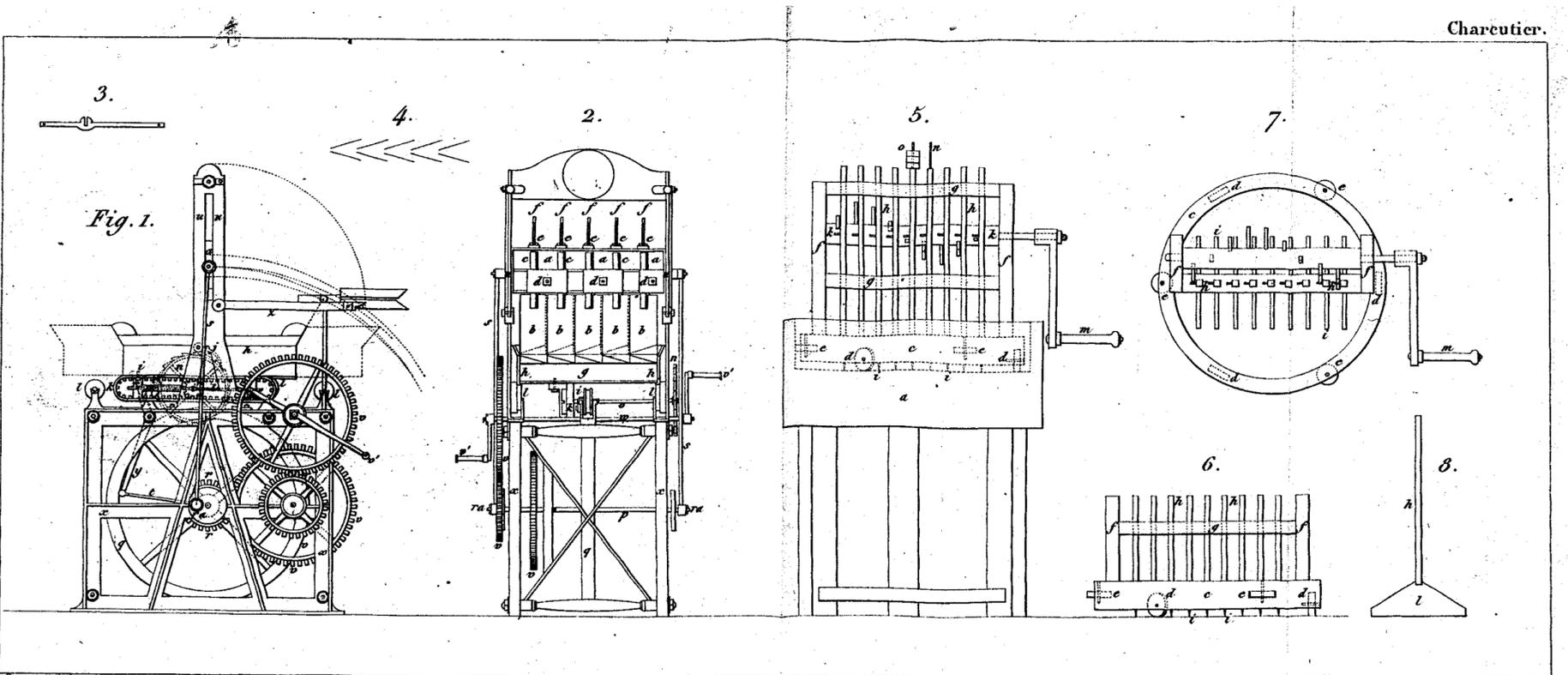


Fig. 1.

Guignet del. et Sculp.

Imp. Roret, r. Hautefeuille 12.,

1379
500

MANUEL DU CHARCUTIER.

AVANT-PROPOS

Notice historique sur le porc, son emploi dans l'alimentation et dans l'industrie

PREMIERE PARTIE. ELEVAGE DU PORC.

CHAPITRE I^{er}. - Conformation, moeurs, races des porcs

Conformation du porc

Moeurs du porc

Races de porcs

Sanglier ou porc sauvage

Porc de Siam ou porc chinois

Cochon de Guinée

Cochon commun à grandes oreilles

Porc de noble

Cochon anglo-chinois ou Siam anglais

Porc danois

Porc suédois mi-sauvage

Porc de Pologne et de Russie

Porc pie

Porc turc ou de Mougolitz

Porc noir à jambes courtes ou porc ras

Cochon de Portugal

Porcs de France

Cochon de la vallée d'Auge en Normandie

Cochon blanc du Poitou

Cochon du Périgord

Cochon noir à jambes courtes

Porc des Ardennes

Porc dit de Champagne

Variétés de l'espèce porcine. - Cochon d'Inde ou Babiroussa

Sanglier de Madagascar

Cochon bas ou pécaré

Cochon marron de la Guyane

Cochon ras

Cochon marin ou phoque

CHAP. II. - Manière de soigner, élever, nourrir et engraisser les cochons

Choix du verrat

Choix de la truie cochonnière ou porchère

Soins du verrat

Soins de la truie

Gestation

Part

Allaitement des cochonneaux

Sevrage des cochonneaux

Castration

Manière d'élever les cochons avant de les mettre à l'engrais

Nourriture des cochons

Cochons aux champs

Manière d'engraisser les cochons

CHAP. III. - Bénéfices que produit le porc. - Fécondité des truies. - Ennemis et poisons des cochons. - Moyens de prévenir et de guérir leurs maladies

Calcul des frais de nourriture d'un porc engraisé

Fécondité de la truie

Ennemis et poisons des cochons

MALADIES DU COCHON

La trichinose

La ladrerie

La ladrerie locale

Le catarrhe ou enflure des glandes du cou

Le sang ou feu

Les soies

La néphrite ou pissement de sang

La fièvre

La diarrhée

La constipation

La gale

L'irritation de la panse, par suite de nourriture vénéneuse

La rage

La bosse

Manière de panser les plaies des porcs

La gourme

Manière de saigner les cochons

Dégoût, enflure, vomissement

Vocabulaire des termes usités dans l'élevage des porcs

DEUXIEME PARTIE. CHARCUTERIE PROPREMENT DITE.

CHAP. IV. - Manière de tuer, brûler, écorcher, dépecer, laver et saler le cochon; moyens divers et nouveaux de le conserver; préparation du cochon de lait

Manière de tuer le porc

Manière de le brûler

Manière de le dépecer par derrière

Autre manière de le dépecer par devant

Travail des boyaux

Morcelage du porc

Manière d'écorcher les cochons

Préparation du porc à blanc

Manière de saler le cochon

Manière de conserver le cochon dans le saloir

Salaison du cochon par l'acide muriatique ou esprit de sel

Nouvelle manière de saler le cochon

Choix du porc et des parties les plus favorables à la salaison

Salaison du porc par infusion liquide

Salaison du porc par infusion sèche

Mode de dessèchement et de conservation de la viande, par M. Cazalès

Manière de conserver la viande selon les Mahométans et les Arabes

Moyen de conserver le porc dans l'huile, comme le thon

Conservation de la chair de porc et de dindon dans le saindoux

Conservation du porc à l'état frais en le marinant

Salaison qui conserve très-longtemps le cochon

Méthodes diverses pour la conservation de la viande de cochon

Manière de tuer et de préparer le cochon de lait

CHAP. V. - *Manière d'apprêter toutes les parties du cochon*

Boudin noir

Boudin blanc

Machines à hacher la viande

Des saucisses

Saucisses rondes

Saucisses longues

Saucisses plates ou crépinettes

Saucisses aux truffes

Saucisses larges au foie

Saucisses recouvertes de graisse

Saucisses au vin de Champagne

Saucissons

Petits saucissons d'Estramadure, dits Chorizos

Cervelas

Cervelas cru

Cervelas à l'italienne

Cervelas aux truffes

Cervelas à l'oignon

Cervelas à l'échalote ou à l'ail

Cervelas au veau, lièvre ou lapin

Cervelas maigres

Andouilles

Andouilles marinées et fumées

Andouillettes de Troyes

Andouilles à la béchamel

Clarification et forme de la gelée

Pieds de cochon à la Sainte-Menehould

Pieds de cochon farcis aux truffes

Langues de cochon fumées et fourrées

Langues fourrées des Ardennes

Des jambons

Salaison et préparation du jambon

Jambon commun ou au naturel

Jambon de devant

Jambon de Reims

Jambon de Bayonne

Jambon de Bastogne ou des Ardennes

Jambon de Mayence

Jambon de Westphalie

Jambon d'York

Petit salé

Lard

Saindoux

Fromage d'Italie

Fromage de cochon

Hure de cochon

Hure de cochon ou de sanglier, etc.

Oreilles de cochon marinées

Oreilles de cochon glacées aux truffes

Veau piqué

Veau farci aux truffes

Dindon farci ou en galantine aux truffes

Dindon farci selon Beauvilliers

Boeuf glacé

CHAP. VI. - *Intérieur de la boutique du charcutier. - Manière de disposer proprement et agréablement les diverses parties du cochon et les autres objets que vend le charcutier*

Etalage

Assiettes garnies

TROISIEME PARTIE. CHARCUTERIE-CUISINE.

CHAP. VII. - *Usage du porc en cuisine*

Porc frais

Echinée de cochon à la broche

Carré de cochon au ragoût de cornichons

Côtelettes de porc frais grillées

Côtelettes de porc frais à la poêle

Carré de cochon braisé et glacé aux truffes et au jambon

Foie de cochon piqué

Gâteau ou pain de foie ou de chair de cochon

Pain de jambon

Autre pain de jambon

Essence de jambon

Essence de jambon liée

Jambon en ragoût à l'hypocras

Jambon à la broche

Jambon confit

Jambon cuit sans feu et sans eau

Marbrée de veau, de boeuf et de cochon

Pâté froid de jambon

Autre pâté de jambon

Pâté de boudin blanc aux champignons et aux crêtes de coq

Pâté de boudin noir et de porc frais

Pâté de hure de cochon aux truffes

Jambon à la Saint-Garat ou Cingarat
Manière d'accommoder le sang de cochon quand on ne veut point le mettre en boudin
Fraise de cochon
Rognons de cochon sautés au vin de Champagne
Cervelles de cochon
Queues de cochon braisées et grillées
Oreilles de cochon frites
Oreilles de cochon à la lyonnaise
Oreilles de cochon à la purée
Cuisson des saucisses
Saucisses à la chipolata
Potage aux saucisses et au lard
Oeufs brouillés au jambon
Omelette au lard
Chou au lard et petit salé
Chou farci avec de la chair à saucisses
Différents usages de la chair à saucisses
Boulettes de chair à saucisses
Petit salé à la purée
Gâteau aux cretons, grillons ou grignons
Usages du jambon dans les sauces
Usages du lard
Manière de piquer ou larder
Manière de barder
Filets mignons de porc frais
Cochon de lait rôti
Cochon de lait farci ou en galantine
Cochon de lait par quartiers, au père Douillet
Cochon de lait en blanquette, à la lyonnaise, en pâté froid
Sanglier
Côtelettes de sanglier sautées
Côtelettes de sanglier à la marinade
Filets de sanglier
Cuisse de sanglier

APPENDICE.

§ 1. Maniements du porc
§ 2. Salaisons
§ 3. Valeur alimentaire du porc

MANUEL DU BOUCHER.

INTRODUCTION

CHAPITRE PREMIER. DES ANIMAUX DE BOUCHERIE.

§ 1. Animaux de boucherie
§ 2. Manière d'apprécier l'état des animaux de boucherie
1° Maniements du boeuf et de la vache
2° Maniements du veau
3° Maniements du mouton
§ 3. Transport des animaux de boucherie

CHAPITRE II. TRAVAIL DU BOUCHER.

§ 1. Travail à l'abattoir
I. Abattage
II. Habillage
1° Habillage du boeuf
2° Habillage du veau et du mouton
§ 2. Travail à l'étal
I. Dépeçage des animaux
II. Qualités ou catégories des viandes
1° Boeuf, vache et taureau
2° Veau
3° Mouton

CHAPITRE III. LA VIANDE.

§ 1. Nature des diverses viandes
§ 2. Signes caractéristiques des diverses viandes
§ 3. Bonne viande et mauvaise viande
§ 4. Conservation de la viande à l'étal
§ 5. Rendement des animaux de boucherie
§ 6. Déchets de la boucherie
§ 7. Hygiène de la boucherie
Explication de la planche

MANUEL DE L'EQUARRISSEUR.

§ 1. Introduction
§ 2. Opérations d'équarrissage
1° Abattage des animaux
2° Dépeçage des animaux
3° Travail des débris
§ 3. Emploi des débris
§ 4. Rendement de l'équarrissage
§ 5. Hygiène des clos d'équarrissage
§ 6. Etablissement des clos d'équarrissage
§ 7. Hygiène des équarrisieurs

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.